L'ARTE DELLA CUCINA;
MANUALE COMPLETO PER
I CUOCHI E PER LE
FAMIGLIE.

L'ARTE

DELLA

CUCINA

MANUALE COMPLETO

PER I CUOCHI E PER LE FAMIGLIE.

871 Ricette.

FIRENZE

ADRIANO SALANI, EDITORE

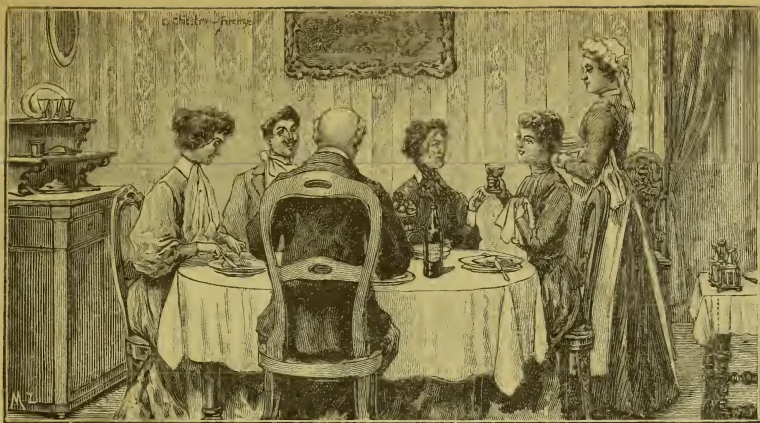
Viale dei Mille.

Al Lettore.

Non si può negare che il vitto sia cosa di alta importanza. Esso è la prima necessità dell'uomo, e non può essere trattato leggermente, imperocchè rappresenta il maggior coefficiente della salute, ed una delle gioie dell'esistenza.

La scienza insegna che il cibo preparato in modo semplice ma accurato è appunto il più sano, poichè stimola l'appetito e ristora lo stomaco, che è il più importante organo umano.

Nel desiderio dunque di giovare non solo ai *Cuochi di professione* ma anche alle buone *Madri di famiglia* cui sta a cuore di soprintendere alla cucina e magari di preparare esse stesse le vivande, io raccomando questo libro, nel quale sono state raccolte 871 ricette prelibate, e descritte in modo chiarissimo per renderne facile l'esecuzione.

L'Editore.

Istruzioni generali.

Obblighi del padrone di casa.

Quando si vuol dare un pranzo, si deve evitare di riunire persone che fra loro non si veggano di buon occhio, o che siano troppo disparate per condizione sociale, e per educazione: e nemmeno debbono invitarsi alla stessa mensa uomini di vedute opposte, e di natura facili ad accendersi, specie se trattasi di opinioni politiche; poichè, o li forzereste a serbare un contegno contrario al loro carattere, o, senza volerlo, sareste causa d'ire e di calorosi diverbi.

Fare aspettare lungamente i convitati dopo l'ora fissata per il pranzo, perchè non è giunta l'una o l'altra persona, è offendere gli astanti in onore degli assenti, i quali dal canto loro potrebbero esser trattenuti da motivi urgenti. La dilazione al pranzo sarebbe tuttavia scusabile ove si trattasse di fare onorevole accoglienza a distinti viaggiatori, aspettati in quel dato giorno, senza però conoscere con precisione l'ora del loro arrivo, giacchè in tal caso gl'invitati sarebbero già avvisati del probabile ritardo.

Nel destinare i posti ai convitati, procurerete, con delicato accorgimento, che le signore siano frammiste ai signori, onde nessuno possa credersi negletto, o meno favorito.

Non mettete mai in soggezione i commensali facendo pompa di un lusso esorbitante; e neppure deludetene l'aspettazione con un'eccessiva parsimonia, che potrebbe passare per gretteria.

Eccettuato il caso di persone alquanto timide, che vogliono essere incoraggiate a mangiare e bere, con qualche facezia, il padrone non deve insistere perchè i convitati mangino e bevano più di quello che il loro stomaco comporta, nè dar segno di accorgersi dell'altrui disappetenza, se non alla sfuggita, e appena per dimostrare che egli è più premuroso degli

altri che di sè stesso. Ma non dovrà mai lodare le vivande ed i vini serviti alla sua mensa, nemmeno allo scopo d'incoraggiare chi non vuole o non può assaggiarne.

Sarebbe poi somma scortesia lasciarsi vincere dalla collera contro le persone di servizio alla presenza dei convitati, giacchè questi ne proverebbero tanto maggior dispiacere, inquantochè considererebbero sè stessi come occasione di quell'ira e della mortificazione dei servi.

Procuri finalmente il padrone di casa che, durante, come pure prima e dopo il pranzo, la conversazione si mantenga fra i commensali vivace, piacevole, ma scevra di parole pungenti e maligne che possano in qualche modo offendere l'altrui suscettibilità.

Doveri dei commensali.

Non accettate con avidità tutti i pranzi che vi vengono offerti, se non volete esporvi a guadagnare la taccia di parassita; ma il vostro rifiuto sia fatto in forma cortese. Se accettate, adattatevi agli usi della casa presso la quale siete invitato, e non vi dimostrate scontento se i riguardi che vi vengono usati non corrispondono alla vostra aspettazione: anzi, qualunque sia il vostro ceto, evitate di sceglervi alla mensa un posto distinto, se questo non vi viene da altri assegnato; poichè altrimenti dimostrereste di essere orgoglioso, e ne sareste censurato.

Sarebbe atto sconveniente lo spiegare il tovagliuolo o incominciare a mangiare prima che il padrone di casa ne abbia dato l'esempio.

Accetterete poi con buona grazia, e senza smorfie, quelle vivande che vi vengono presentate, pur riserbandovi il diritto di mangiarne solo quanto vi abbisogna, non quanto vi è dato: giacchè nessuno può obbligarvi a prendere una indigestione.

Se dal padrone, o da chi fa gli onori di casa, vi viene direttamente presentato qualche cibo, o bevanda, vi guarderete dal passarlo ad altro convitato, poichè con ciò fareste tacito rimprovero di mancata convenienza a chi volle usarvi cortesia.

Prendete in una sol volta quanto vi aggrada, e non a più riprese, nè dimostrate particolare predilezione per una vivanda piuttosto che per un'altra. Non censurate le vivande che non vi vanno a genio, oppure se non fossero ben fatte per qualche sbaglio successo per sbadataggine del cuoco; non magnificate nemmeno i pranzi che vi furono dati in altre case, poichè il confronto sarebbe offensivo pel padrone.

Quanto sopra riguarda più specialmente i doveri morali: ma esistono anche dei doveri fisici o naturali, di cui darò qualche cenno:

1.° Si pieghi pochissimo il capo sulle vivande, e quando si debbono portare alla bocca cose liquide, non si faccia sentire l'aspirazione rumorosa.

2.° Tossire, sputare, pulirsi il naso, il meno che sia possibile. Mai fiutar tabacco, almeno finchè si è seduti a mensa.

3.° Il pane deve essere spezzato colle mani, o col coltello se è pane casalingo, non già coi denti; egualmente nessuna vivanda devesi toccare tranne che col coltello, o con la forchetta.

4.º Evitare di annusar le vivande, o soffiarvi sopra quando son troppo calde.

5.º Si mangi a labbra chiuse, masticando senza rumore; e non si facciano dei bocconi troppo grossi che gonfino le gote. Anche il portare un osso alla bocca per rosicchiarne la poca carne che vi può essere attaccata, o succhiarne il midollo, è cosa molto volgare.

6.º Ritirando qualche cosa dalla bocca, non si lasci cadere dall'alto: ma, ricevuta con destrezza sulla punta della forchetta, oppure in mano, si metta da una parte sul proprio piatto.

7.º Si procuri di non imbrattare in alcun modo la tovaglia, e molto meno pulirvisi le dita.

8.º Lo stuzzicarsi e pulirsi i denti è cosa troppo familiare; quindi si eviterà di farlo alla presenza di persone di non troppa confidenza, e qualora non se ne possa fare a meno, si copra con la mano libera l'altra mano che compie tale faccenda.

9.º Guardatevi dall'offrire agli altri commensali ciò che fu sul vostro piatto, anche se non toccato.

10.º In quanto poi al bevere, devesi aver cura di non riempire mai troppo il bicchiere, e non tracannare il vino in un sol fiato: si beverà lentamente, ma non a lungo, evitando pure di sorseggiare a centellini, facendo schioccare la lingua in bocca.

11.º Non vi alzate da tavola prima che il padrone di casa ne dia l'esempio.

12.º Se volete lasciare la mancia al cameriere, la qual cosa non è reputata come un fior d'eleganza, cercate però di farlo non in presenza del padrone di casa.

Imbandigione della mensa.

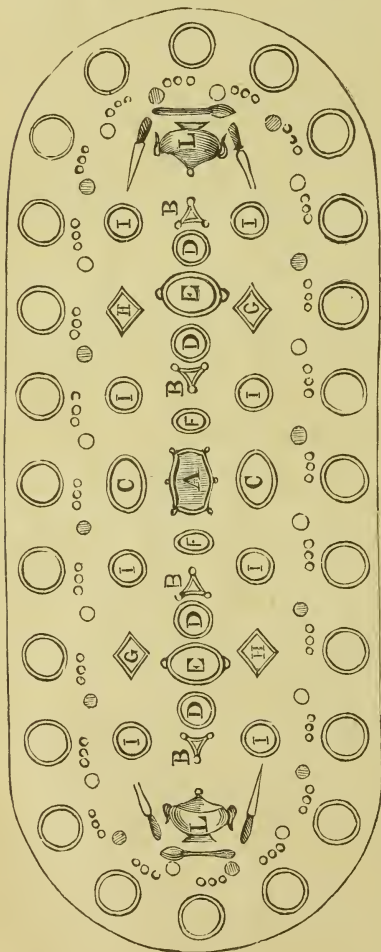
L'apparecchio della tavola, soprattutto quando si hanno a pranzo persone estranee e di qualche riguardo, non è cosa da trascurarsi. In primo luogo, volendo dare un pranzo, bisogna calcolare il numero dei commensali, scegliere una tavola sufficientemente grande perchè tutti vi possano stare senza darsi impaccio, e procurare che la sala sia vasta e bene arieggiata. Conviene poi che le stoviglie, le posate, i bicchieri, la biancheria, tuttociò insomma che deve servire per l'apparecchio, sia lindo e pulitissimo, e inoltre, che tutte queste suppellettili siano nella loro specie di una medesima forma o di uno stesso modello.

La *figura* incisa nella pagina seguente, può dare abbastanza una idea esatta del modo simmetrico ed ordinato con cui s'imbandiscono le mense: tuttavia il buon gusto, ed una certa pratica, guideranno ancor meglio.

Del resto, anche l'apparecchio della tavola segue la moda, e oggidì non si disprezza la semplicità, adottata specialmente dai forestieri, con cui si dispone sulla tovaglia i soli piatti con le posate e i bicchieri, accanto a ciascuno dei quali viene posto un elegante vasetto di cristallo colorato, di forma slanciata, che sopporta un ciuffo di fiori, fra i quali spesso si nasconde una lampadina di luce elettrica che fa un effetto stupendo. I vasettini per ogni singolo convitato potrebbero invece essere suppliti da un centro di tavola di fiori fini, in forma di cuscino o di paniera.

In ogni modo non devesi trascurare di preparare nella sala da pranzo una tavola più piccola, oppure un altro mobile, possibilmente a palchetti, su cui siano preparati: i piatti e le posate da cambiarsi successivamente, i vini di lusso, e tutto quanto dovrà poi servire per l'ultima portata, o *dessert.*

Mensa imbandita per 24 persone.

N. B. — Colla norma di questa si possono imbandire anche altre mense per un numero maggiore o minore di convitati, purchè si avverta di adoperare tavole proporzionate alla quantità dei piatti che si vogliono disporre. Nei pranzi di lusso la tavola dev' esser foggiata a **T**, oppure a ferro di cavallo.

Spiegazione della Figura.

A. Gran vaso elegante con fiori, nel mezzo della tavola.

B. Quattro candelabri a branche, portanti ciascuno almeno 6, o 8 candele.

C. Due pasticci, o croccanti, in forme elevate ed a guisa di trofei.

D. Quattro vassoi disposti con gusto, contenenti dolci diversi, o pasticceria minuta.

E. Due grandi piatti con frutta fresche, accomodate in bell'ordine.

F. Due compostiere con frutta sciroppate, o marmellate, o creme.

G. Due vassoi con gelatine dolci.

H. Due piatti con formaggio di diverse specie.

I. Otto piattini con principî di tavola, come: *crostini, ostriche, burro, caviale, sardine di Nantes, prosciutto, salumi di varie specie, legumi verdi sott'aceto, funghi sott'olio, olive conciate,* ecc.

L. Due zuppiere all'estremità opposte della tavola, contenenti la zuppa, o minestra da servirsi al momento. Nel posto di queste vengono successivamente collocate le vivande che si debbono man mano servire, cioè: i *lessi,* i *fritti,* gli *umidi,* gli *arrosti,* ecc., quando queste siano da scalcarsi in tavola per far passare poi i piatti in giro ai commensali.

All'intorno della tavola sono disposti, ad eguali distanze, i piatti con le rispettive posate e tovagliuolo. Le posate debbono stare così: il cucchiaio orizzontale davanti al piatto; la forchetta a sinistra, il coltello a

destra; dinanzi ad ogni piatto tre bicchieri di varia forma: uno pel vino comune, gli altri due per i vini scelti da servirsi alle frutta. A portata del braccio, e fra un piatto e l'altro, sono alternate le bottiglie di cristallo dell'acqua e del vino da pasteggiare. Infine, le salsiere, i portastecchini, le saliere e quanto altro può occorrere al servizio della mensa, vien collocato simmetricamente ed in modo che ogni convitato possa con facilità arrivarci.

Sarà cura di chi tiene la guardaroba di far piegare i tovagliuoli nel miglior modo elegante, molte essendo le fogge delle loro piegature.

Servizio della tavola.

Il servizio della mensa deve essere affidato a persone capaci, pulite, rispettose, pronte ad offrire con garbo le pietanze, cambiare i piatti e le posate; debbono inoltre stare attente a tuttociò che può occorrere, o che è desiderato dai convitati. Sarebbe atto incivile e riprovevole, in coloro che servono ad una tavola, presentarsi masticando, o farsi vedere in qualche modo mangiare.

Generalmente le pietanze vengono servite in due piatti, massime quando i commensali son molti, e si fanno passare uno per la destra e l'altro per la sinistra, onde il giro della tavola si compia più presto. I camerieri addetti a questo servizio, passando dietro le spalle dei commensali, presentano loro il piatto dal lato sinistro, affinchè ognuno possa con maggior comodo servirsi colla mano destra. A tal uopo è necessario lasciar sempre sul piatto una forchetta, e anche un cucchiaio, per le pietanze molli e condite con salse ed intingoli.

Nei pranzi familiari e nelle brigate di amici le pietanze si passano successivamente fra gli stessi commensali, pur serbando la regola di far girare un piatto a destra e l'altro a sinistra ad ogni portata.

Le *Minestre in brodo* si porgono già scodellate, servendo prima le signore, poi gli ospiti più distinti.

Le *Paste asciutte* e *Risotto* si servono tenendo nella mano destra il romaiuolo e nella sinistra una forchetta colla quale si sostengono e si accompagnano nei piatti le paste lunghe.

I *Principî di tavola,* chiamati anche *Antipasti,* e che consistono generalmente in carni salate affettate sottilmente, caviale, burro, acciughe, ostriche, crostini, ecc., si servono subito dopo la minestra.

I *Fritti* bisogna aver cura di servirli molto caldi, e aggiungere intorno al vassoio alcuni spicchi di limone ben tagliato di cui si serviranno coloro che lo gradiscono.

I *Lessi* si servono guarniti di verdure, e vengono accompagnati anche con qualche salsa, senapa, peperoni o mostarda a parte.

I *Tramessi,* che sono pietanze delicate e minute, con intingoli o salse piccanti, si servono dopo i lessi, ed occorre il cucchiaio e la forchetta per servirli.

Anche gli *Umidi* si servono con forchetta e cucchiaio.

La *Pasticceria di Cucina* avendo un involucro, o corteccia, deve essere tagliata a fette dalla persona che porge il vassoio a mano a mano che lo presenta a ciascun convitato. Così, presentando la vivanda con

la mano sinistra, gli sarà facile eseguirne il taglio con la destra, a seconda della volontà di chi deve essere servito.

Gli *Arrosti* si sogliono servire unitamente a qualche *insalata*, semplice o composta.

I *Rifreddi* si guarniscono con le gelatine e si servono con cucchiaio e forchetta.

La *Torta* ed i *Pasticci dolci*, che sono di solito ripieni di creme o di conserve, si servono prima delle frutta.

Quindi, sgombrata dai servi la mensa, e pulita con apposite spazzole la tovaglia, viene disposto sulla medesima il necessario per l'ultima portata, che la moda suol chiamare in lingua francese *dessert*. Le frutta fresche e secche, i formaggi esteri, le conserve dolci, la panna montata che deve essere servita con cialdoni, lo zabaione in tazze, i gelati e simili ghiottonerie, variate con accorgimento, compongono quest'ultima portata, dopo la quale viene servito, talvolta in un salotto attiguo, il caffè.

Per il servizio dei *Vini* non vi è regola, poichè taluni preferiscono pasteggiare con vini nostrali, riserbandosi all'arrosto ed al *dessert* di far uso dei vini di lusso: mentre altri danno addirittura il bando ai vini comuni del paese, per sfoggiare esclusivamente in vini esteri, di gran prezzo bensì, ma non sempre da preporsi ai vini italiani, in specie a quelli di certe località della nostra bella patria. Tuttavia una cosa è certa: per molti la ricchezza di un convito si desume dalla varietà dei vini che ne sono l'ornamento, allo stesso modo che la bontà nel pranzo si giudica dalla squisitezza delle vivande sapientemente preparate.

In generale però, volendo seguire un certo ordine anche nel servizio dei vini, si potranno far recare dopo la minestra, quelli bianchi asciutti, come: il Madera, il Lacrimacristi, il Capri, il Sauterne, il Xères, ecc.; colle prime pietanze si faranno servire i vini rossi, sia nostrali che esteri, per esempio: il Montepulciano, Chianti, Barbèra, Barolo, Grignolino, Nebbiolo, Bordò-Lafitte, quelli di Medoc, lo Château-Margauz, ecc.; all'arrosto: Sciampagna spumante, Sillery, i vini d'Orvieto, di Siracusa, dell'isola d'Ischia e di Calabria, il Falerno, ed altri vini bianchi; al *dessert* i vini dolci o quelli liquorosi, e perciò i Moscati di Lunel e di Frontignano, l'Alicante, le Malvasie, il Malaga, il Tokay, il Vin Santo, il Marsala, e tanti altri che sarebbe lungo il nominare; e finalmente — dopo il caffè — si serviranno i *liquori* propriamente detti, ma scegliendo fra quei più fini, cioè: il Curaçau, l'Alkermes, il Kirsch-wasser, il Maraschino di Zara, non che i Rosoli prelibati. Quest'ultimi si potranno servire anche con la pasticceria minuta.

Modo di tagliare con garbo le vivande.

Se il cameriere deve compiere questa faccenda, deve farlo stando in piedi dinanzi ad un tavolino preparato espressamente a parte nella sala stessa dov'è imbandita la mensa.

Prima di tutto per tagliare bene le carni si adopera un trinciante affilato, che s'impugna colla destra, mentre colla mano sinistra, e per mezzo di apposito forchettone, si tiene fermo sul piatto il pezzo grosso.

Generalmente, qualunque carne da macello non devesi affettare pel verso delle sue fibre, ma sibbene trasversalmente a queste. Occorre non far pezzi troppo grossi, poichè ognuno possa servirsi a piacere, senza incomodarsi a dimezzarli.

Ora indicherò il modo di procedere per trinciar bene le diverse specie di carni e le altre vivande.

Manzo. — La coscia ed il culaccio si affettano attraverso, dopo aver diviso in mezzo, nel verso delle fibre, il pezzo della carne, se fosse troppo grosso. La spalla e il petto si tagliano a pezzi come meglio si può, evitando di far porzioni esclusivamente colle parti grasse, le quali devonsi lasciare attaccate al magro, La carne della schiena si separa prima degli ossi delle coste, poscia si taglia a fette trasversali. Il filetto è la parte migliore. La lingua si taglia in mezzo per traverso, e si affetta poi per il lungo.

Vitello. — La lombata e il filetto si tagliano a fette. La testa si divide in pezzi piuttosto piccoli, evitando gli ossi, se già non fu disossata prima di servirla in tavola, come generalmente è uso. Per ogni altro lesso si opera come pel manzo.

Capriuolo e Daino. — Quel che si è detto pel vitello vale anche per la carne di questi due animali selvatici, dei quali però non si cuoce la testa.

Montone e Castrato. — La coscia, l'arrosto nella lombata e il filetto, sono i migliori pezzi di questi animali, e la carne della groppa vicino alla coda è il boccone più delicato. In generale la parte polputa si taglia a fette trasversali, e la carne aderente agli ossi si trincia a pezzi come meglio torna.

Capretto e Agnello. — Per l'arrosto di capretto o d'agnello — che si fa pel solito con i quarti posteriori, perchè più adattati e più gustosi — si separano le costolette passando col trinciante fra gl'interstizî degli ossi; indi si tagliano a pezzi la coscia e la groppa. Preparati in altre maniere, questi animali vengono spezzati prima di cucinarli, e perciò non hanno bisogno di essere tagliati in tavola.

Maiale. — La testa, che viene per lo più servita come rifreddo, o tramesso, si comincia a tagliare dalle orecchie giù giù verso la bocca. L'*arista* si affetta nella direzione delle coste, lasciando queste attaccate alla carne. La coscia si taglia in traverso a fette sottili, in modo che la parte grassa rimanga sempre unita alla parte magra.

Porcellino di latte. — Incominciasi a spiccargli la testa, che si divide poscia pel mezzo, dopo averne tagliati via gli orecchi. Indi si prosegue a trinciare staccando le zampe anteriori colle spalle, poi le cosce; il tronco si divide nel mezzo della schiena; infine si taglia il tutto in pezzi di giusta grossezza.

Cinghiale. — Ciò che si è detto pel montone e castrato vale anche per il cinghiale. Del resto le vivande preparate colla carne di questo animale sono quasi sempre divise prima di esser cotte.

Lepre e Coniglio. — Si comincia a tagliarli dal collo venendo giù per la schiena sino alla parte posteriore, e se ne fanno dei pezzi non troppo grossi. Per le lepri grosse si procede come pel capretto.

Pollame e Selvaggina volatile. — Le parti migliori del pollame, e quindi le più convenienti ad esser servite, sono le ali, il petto e le

coscie. Nei pranzi di lusso le carcasse si fanno portar via su di un piatto a parte, giacchè non si usa servirle. Si stacca dunque prima un'ala ed una coscia dallo stesso lato, tenendo fermo il pollo col forchettone di cui è armata la mano sinistra, e tagliando col trinciante le giunture degli ossi; poi si fa la medesima operazione dal lato opposto, avvertendo di tagliare insieme a ciascun'ala anche il corrispondente mezzo petto; e poscia suddivise sì le ali che le cosce, si fa passare il piatto ai commensali. Se si vuol servire anche la carcassa, questa si taglia traversalmente in due o tre pezzi, secondo la grossezza del pollo. L'estremità della schiena con la rispettiva coda è un boccone eccellente. Il piccione, quando è grosso, si può tagliare come il pollo; quando è piccolo si taglia semplicemente in mezzo, lungo la schiena, od anche in quattro parti suddividendo in traverso le due metà. I fagiani, le pernici, le beccacce si tagliano pure come i polli. I bocconi migliori del fagiano sono il petto e le cosce, e della beccaccia le coscie e le interiora (budella) delle quali si fanno degli eccellenti crostini di pane.

Pesce. — I pesci grossi, di polpa tenera, siano lessi, in umido, oppure arrosto, non si taglian mai col coltello, ma si suddividono servendosi di un cucchiaio, facendo quindi passare il piatto ai convitati, lasciandovi sopra un cucchiaio ed una forchetta.

Pasticci e Torte. — Quando i pasticci hanno l'involucro o corteccia di pasta, devonsi tagliare a spicchi, partendo dal centro verso la periferia, facendoli poi servire accompagnati con un cucchiaio, onde se ne possa prendere il ripieno che è quasi sempre molle. Alle torte, se sono di diametro molto grande, si taglierà prima un tondo nel centro, affinchè gli spicchi non riescano troppo lunghi.

Gelatine. — Si dividono e si servono semplicemente col cucchiaio, non occorrendo per esse il coltello.

Conservazione delle sostanze alimentari.

Carne. — Solamente nei mercati delle grandi città, dove si trovano le *celle frigorifere*, le carni macellate possono essere mantenute fresche per moltissimo tempo e senza alcuna preparazione. Ma trattandosi di conservarle per otto o dieci giorni in casa propria, l'unico mezzo che possa mettersi in pratica con sicurezza è quello di garantirle dal contatto dell'aria, dall'umidità e dal calore. Si giunge a questo involgendo la carne strettamente in un pezzo di tela bianca, e mettendola poi in un vaso di terra ben pulito; si copre con un testo e si colloca in una cantina asciutta, sotto un mucchio di sabbia ben secca. Si avverta che il pezzo della carne deve riempire completamente il vaso, in modo che non vi restino interstizi; e perciò vi si pigierà a forza, sovrapponendovi poi il testo, o coperchio, il quale si stuccherà all'intorno con gesso, affinchè non penetri aria. Questo metodo vale per le carni grosse: mentre il pollame, gli uccelli, le lepri, gli agnelli, ecc., non presentano compattezza sufficiente per escluderne l'aria, la quale si trova sempre nel loro interno.

Uova. — Le uova che si vogliono conservare devono essere scelte freschissime, quindi si mettono in una rete di filo, od in una specie di

paniere di fil di ferro; s'immergono così nell'acqua bollente contenuta in una caldaia, e dopo che hanno bollito un minuto (stando coll'orologio alla mano) si ritirano, si fanno sgocciolare, si asciugano, e, freddate che siano, si ripongono in luogo fresco ed asciutto, chiuse in qualche vaso di vetro o di terraglia Mediante tal leggiera cottura, uno strato di albumina si coagula internamente e aderisce al guscio dell'uovo, i cui pori, in tal modo otturati, non lasciano penetrar l'aria ed impediscono l'evaporazione Queste uova, che rimangono buone ai diversi usi della cucina, possono essere adoprate anche dopo parecchi mesi.

Latte. — Per conservare al latte tutte le sue buone qualità bisogna metterlo in un recipiente, tenerlo immerso nell'acqua fresca, e coprirlo con una tela mantenuta sempre bagnata In tal modo si può conservarlo facilmente per ventiquattr'ore

Burro. — Il miglior modo di conservare il burro fresco per alquanti giorni è quello di lavarlo a più acque onde toglierne completamente il sierro-latteo che ancora può contenere, perchè questo lo farebbe divenir rancido; indi, quando l'acqua della lavatura riman limpida, si ritira il burro, si fa sgocciolare e si mette in un vaso di terraglia, comprimendovelo in modo che non vi resti aria interposta. Finalmente si finisce di riempire il vaso con acqua, e si mette in luogo fresco, avendo cura di rinnovar l'acqua tutti i giorni. Si può conservare in tal guisa perfettamente anco per due o tre settimane. Altro sistema è quello di tenere il burro — dopo averlo ben bene lavato — avviluppato in un pannolino, che si deve mantener sempre bagnato d'acqua fredda: giacchè tale umidità, oltre al mantener più fresco il burro mediante l'evaporazione a cui dà continuamente luogo, rende più compatto il tessuto del pannolino stesso, e garantisce così il burro dal contatto dell'aria. Tuttavia, dovendosi conservare il burro per più lungo tempo, converrà struggerlo a bagno-maria, salarlo, e colarlo poi in adatti recipienti, da chiudersi ermeticamente non appena il burro sia raffreddato.

Erbe aromatiche. — Il basilico, la salvia, la menta, la maggiorana, il ramerino, e simili piante aromatiche che si vogliono conservare per i bisogni della cucina, si fanno seccare al sole, disposte sopra graticci; ed allorchè sono ben seccate, si tengono appese a mazzetti in luogo asciutto e ventilato.

Legumi e ortaggi diversi. — I cavoli, e specialmente quelli detti cappucci, si posson conservare per alcuni giorni tenendoli sepolti nella sabbia in luogo fresco ed asciuttissimo. I cocomeri, le zucche, i cetriuoli si conservano lasciandoli un giorno, dopo tolti dalla pianta, esposti ad un sole cocente, e disponendoli poi sopra delle tavole in una stanza ventilata, in guisa che non si tocchino fra loro. I poponi si colgono prima che siano completamente maturi, unitamente al ramo ed alle foglie loro, e quindi si sospendono a cordicelle in luogo riparato — così il ramo alimenta il frutto per qualche tempo. Anche tenendoli nella sabbia si possono conservare per alcune settimane.

Funghi. — Sceglietc funghi giovani, dei più sodi e più sani, di mezzana grandezza e che non siano molli. I morecci, detti anche porcini, sono i più adatti. Raschiatene il gambo e toglicte loro accuratamente la terra e le parti bacate, se ve ne sono, senza però lavarli; quindi ta-

gliateli a pezzi grossi, poichè, seccando, scemano molto, e teneteli esposti al sole per tre giorni sopra un graticcio. Poi infilateli e teneteli in luogo ventilato; poscia di nuovo al sole finchè non saranno completamente seccati. Allora metteteli dentro un sacchetto di carta, e teneteli in un luogo asciutto acciocchè non ammuffiscono. Prima di servirvene, metteteli un poco in molle nell'acqua calda.

Tartufi. — I tartufi che si vogliono conservare per qualche tempo, debbono essere scelti sanissimi ed asciutti. Ecco come si procede: provvedetevi di una cassetta di legno con coperchio, e di sufficiente quantità di sabbia finissima, e cominciate collo stendere sul fondo della vostra cassetta uno strato di sabbia di tre o quattro centimetri, e su questo disponete tanti tartufi quanti ve ne possono stare, tenendoli però discosti gli uni dagli altri, affinchè non si tocchino fra loro; poi copriteli con un altro strato di sabbia; accomodatevi altri tartufi come prima, e continuate così sino a che abbiate riempita totalmente la cassa, avvertendo di terminare l'operazione con uno strato di sabbia. Da ultimo, sovrapponetevi il coperchio, inchiodatelo, ingessatene le commessure, onde l'aria non vi possa penetrare, e finalmente collocate la cassetta in luogo fresco e molto asciutto. I tartufi bianchi del Piemonte e del Bolognese, possono, in tal modo, conservarsi per due o tre mesi; quelli neri di Norcia per maggior tempo.

Istruzione sulla maniera di fare il pane.

In Italia l'uso di fare il pane in casa è molto esteso, specialmente in alcune provincie; perciò voglio dar qui alcune norme sul modo di fare da sè questo alimento che è il più necessario.

Nozioni sulle farine. — Il frumento, generalmente, si conserva meglio della farina; quindi non se ne deve far macinare che una quantità proporzionata al consumo di un mese, o poco più. Una buona farina di frumento dev'essere molle al tatto, di un bianco leggermente giallognolo, aderente al dito quando vi si immerge, e deve rimanere come in pallottoline, senza polverizzarsi immediatamente se viene compressa in quantità nel palmo della mano. Quella di seconda qualità è meno bianca, e cade in polvere comprimendola fra le dita. Quando ha un colore troppo giallo e vi si vedono dei puntolini grigi, è senza dubbio d'infima qualità. Nei paesi dove il frumento non costa troppo, le famiglie non si servono che di esso per fare il pane: ma più spesso questo vien fatto mescolando insieme le farine di frumento e di segale. Un tal miscuglio, pure facendo riuscire più compatto e meno bianco il pane, lo rende di un sapore più gradevole per molte persone, e lo mantiene più lungamente fresco, senza fargli perder nulla delle sue proprietà nutritive. Però la farina di segale deve esser sempre di recente macinatura; il che si riconosce facilmente per l'odore che ha quasi analogo a quello della mammoletta, odore che perde invecchiando.

Del lievito. — Il lievito, o fermento, è un pezzo di pasta serbata dalla precedente panificazione, e composta colle raschiature della madia che vengono impastate con un poco d'acqua fresca ed una piccola quan-

tità di farina, in guisa da ottenerne un insieme alquanto duro ed uniforme. Così preparato, il lievito vien conservato in un angolo della madia stessa, coperto da poca farina, od anche in un vaso di terraglia, dopo averlo avvolto in un pannolino, sino al momento di doversene servire. Il giorno precedente a quello in cui si deve cuocere il pane, si ammucchia da una parte della madia la quantità di farina abburattata che si vuole panificare; poi si toglie al lievito la crosta che vi s'è formata, e si depone il rimanente in un buco fatto apposta nel mezzo della stessa farina; allora, con acqua, tanto più calda quanto più fredda sia la stagione, s'intride e s'impasta col lievito una porzione della farina che lo circonda, nella proporzione di un terzo della totalità nell'estate, e della metà nell'inverno; indi si lascia il tutto in riposo. Quando la stagione è fredda, la fermentazione si aiuta coprendo la detta pasta con un pannolano, il quale si può, all'uopo, prima scaldare. Nella stagione calda, invece, convien rallentare tale fermentazione lasciando scoperta la pasta in luogo fresco.

La quantità di lievito che occorre per la panificazione, non si può determinare con precisione, variando a seconda delle farine e della temperatura: ma pel solito se ne adopera da 10 a 20 grammi per ogni chilogrammo di farina che si vuole impastare. Acciocchè la prima porzione di pasta che si sarà formata col lievito e con parte della farina — come abbiam detto sopra — giunga al grado voluto di fermentazione, occorrono nell'estate 4 o 5 ore, e da 8 a 12 nell'inverno. Questa pasta, così lievitata, raddoppia quasi di volume, prendendo una forma gonfia e rotondeggiante; essa manda un odore vinoso gradevole, diviene elastica, e se si getta un pezzetto di essa nell'acqua, resta a galla.

Dell'impasto. — Venuto il momento d'impastare il rimanente della farina già preparata, si comincia a fare sciogliere del sale in poca acqua tiepida — da 5 a 10 grammi di sale per ogni chilog. di pasta — e con quella si stempera il lievito, aggiungendo poi a poco a poco altr'acqua, e nello stesso tempo incorporandovi successivamente tutta la farina, coll'avvertenza di non formar grumi. Ottenuta così una pasta di giusta consistenza, questa viene ben bene manipolata e battuta col pugno delle mani; quindi, distesala sul fondo della madia, la si ripiega su sè stessa, e così di seguito per 25 o 30 minuti in modo che tutta quanta riesca assimilata ed uniforme. L'impasto non dev'essere nè lento, nè precipitato, ma l'operazione deve eseguirsi regolarmente e senza interruzione.

Compiuto l'impasto, se la stagione è fredda, si lascia riposare per una mezz'ora la pasta sopra di una tavola in luogo dove siavi una temperatura mite; nella stagione calda, invece, si procede alla divisione della pasta stessa per formarne i pani del peso che sarà determinato, osservando che un pane che sorpassi i 3 chilog. difficilmente riceverà conveniente cottura. Qualunque poi sia la forma che si vuol dare ai pani, cioè tonda, allungata, quadrata o a ciambella, s'incomincerà sempre col ridurre i pezzi della pasta a guisa di pallottole, alle quali poi si darà la forma desiderata, maneggiandole opportunatamente, e spargendo sulla loro superficie un poco di farina.

Fatti i pani, si mettono successivamente sopra di un'asse, o dentro appositi panieri, guarniti di grossa tela, dove si lasciano per qualche poco

esposti all'aria se d'estate, od in vicinanza del forno se d'inverno, tenendoli coperti con tela, o pannolano, e ciò perchè la pasta abbia tempo di lievitare sufficientemente prima della cottura. La sola esperienza insegna a conoscere il momento in cui il pane può esser messo in forno.

Vogliamo poi avvertire che quando il pane sia composto di farina di frumento e farina di segale, non si devono impastare insieme queste due farine, ma sibbene si comincerà dall'incorporare il lievito colla farina di frumento, e poscia s'impasterà quella di segale coll'acqua salata, unendo per ultimo e manipolando insieme i due impasti.

Quando si pesa la pasta, prima di formarne i pani, devesi aver presente che la cottura fa evaporare una parte notevole d'umidità, e che questa evaporazione riduce di un decimo i pani di 3 chilog., di un ottavo quelli di 2 chilog., e di circa un settimo quelli di minor peso: giacchè più la massa della pasta è voluminosa, meno umidità ne evapora e quindi minor perdita si ha nel peso.

Cottura del pane. — Il forno dev'essere già caldo al momento opportuno, e perciò si comincia a riscaldarlo non appena si sono formati i pani e intanto che si attende che questi abbiano sufficientemente lievitato: giacchè in ogni caso sarà meglio — come dicono le buone massaie — *che il forno aspetti la pasta,* anzichè questa abbia ad aspettare il forno.

Non si dovrà adoprare che legna ben secca, la quale produca una fiamma limpida senza mandar fumo, o ne mandi ben poco; e le fascine si faranno ardere successivamente ad una per volta su varî punti del forno, acciocchè questo si scaldi tutto in modo uniforme. A mano a mano poi che si sarà bruciata una fascina, se ne ritirerà coll'attizzatoio la brace ardente verso la bocca del forno, disponendola ammucchiata a' due lati. Basta far l'esperienza una o due volte per conoscer la quantità di legna che può occorrere per scaldare convenientemente il forno.

Per infornare, si collocano sulla pala — già spolverizzata di farina — quanti pani vi possono stare, od anche uno solo per volta quando siano grossi, e dopo averne rapidamente colla mano ricomposta la forma, si accompagnano nell'interno del forno, lasciandoveli scivolare e ritirando prontamente la pala stessa. Fatto ciò per tutti i pani, chiudesi la bocca del forno, riaprendola circa un quarto d'ora dopo onde vigilare alla loro cottura e rimuovere quei pani che avessero bisogno di esser cambiati di posto.

Mezz'ora o tre quarti d'ora bastano, ordinariamente, per la cottura dei pani di piccole dimensioni, o fatti di pasta più leggiera: mentre quelli molto grossi, o di pasta alquanto soda, hanno bisogno di rimanere in forno circa un'ora e mezzo. In generale poi, il pane riesce meglio ove sia cotto lentamente ed a moderato calore; giacchè quando il forno è troppo caldo, la corteccia divien presto colorita, mentre nell'interno la pasta rimane quasi cruda.

Non bisogna mai riporre in luogo chiuso il pane finchè è caldo, perchè prenderebbe facilmente cattivo sapore, od anche potrebbe ammuffire, quando si dovesse serbarlo per parecchi giorni. Perciò si avrà cura, dopo che è stato ritirato dal forno, di esporlo all'aria libera sopra una tavola, lasciandovelo sino a che siasi completamente freddato.

CUCINA.

Preparazioni diverse per l'uso della cucina e della tavola.

1. - Conserva liquida di pomodoro.

Scegliete i pomodori ben maturi e schiacciateli. Fateli cuocere senz'acqua in una caldaia, e quando vedete che si spappolano versateli in un cencio a spina molto fitto, tenuto sospeso. Quando avranno scolato l'acqua, passateli dallo staccio onde separarne le bucce ed i semi. Poscia rimettete sul fuoco, nella caldaia ben pulita, il sugo ottenuto, finchè siasi alquanto condensato; e, per giudicare se la densità è giusta, versatene una piccola cucchiaiata in un piatto: se il sugo non scorrerà nè avrà all'intorno una sierosità acquosa, potete essere sicuri che la cottura è giusta.

Allora fatelo raffreddare in un catino di terra, quindi mettetelo in bottiglie, la qual cosa richiede un po' di pazienza, perchè, se il pomodoro è cotto giusto, scenderà con difficoltà per l'imbuto.

Turate quindi le bottiglie con tappi di sughero, che legherete con lo spago, avvertendo però di lasciare un po' di spazio fra il liquido ed il tappo.

Poi mettete le bottiglie in una caldaia, in mezzo a cenci, paglia o fieno perchè stiano strette fra loro, e versate nella caldaia abbastanza acqua da ricoprirle fino al collo. Quindi mettete la caldaia sul fuoco e lasciatevela finchè i tappi delle bottiglie da-

ranno cenno di alzare e di schizzar via se non fossero legati. Quando l'acqua è freddata, pigiate di nuovo i tappi e riponete le bottiglie in cantina.

2. - Conserva di pomodoro a pani.

Fate cuocere i pomodori senz'acqua, come abbiam detto sopra; colatene la parte acquosa, e passate il rimanente a forza per lo staccio onde estrarne tutto il sugo, che poscia rimetterete al fuoco aggiungendovi un poco di sale. Quando sarà ridotto molto denso, versatelo in tanti piatti sino ad un'altezza sufficiente a formarne dei pani, ed esponete questi al sole per alcuni giorni, ritirandoli al coperto la notte. Quando la conserva sarà prosciugata sufficientemente, e quasi disseccata, vi riescirà facile distaccarla dai piatti dandole la forma di panetti, che ravvolgerete ad uno ad uno in carta unta con olio d'oliva.

3. - Pomodori in salamoia.

Si possono conservare i pomodori per l'inverno mediante la semplice salamoia. Prendete dei pomodori perfettamente maturi; metteteli interi e senza pigiarli entro dei vasetti di vetro o di terraglia, e versatevi sopra, fino a ricoprirli, una salamoia composta di 300 grammi di sale per ogni litro d'acqua che occorre, avvertendo di far bollire e poi raffreddare questa salamoia prima di versarla sui pomodori. Poscia, affinchè questi non vengano a galleggiare, ma anzi rimangano totalmente immersi, vi sovrapporretè un piattino, od una piccola lastra di lavagna che entri con facilità nel recipiente, il quale turerete infine con pergamena, o con adatto turacciolo.

4. - Peperoni sott'aceto.

Prendete la quantità di peperoni verdi che volete preparare; asciugateli bene con un tovagliuolo e teneteli esposti al sole per una giornata, distesi su di una tavola: poscia metteteli nei vasi a ciò destinati, ricopriteli d'aceto buono, e dopo 4 o 5 giorni colate questo primo aceto per sostituirne del nuovo. Alcuni vi aggiungono qualche cipollina intiera e pochi garofani.

Se occorresse servirsi dei peperoni entro breve tempo, convien far bollire prima l'aceto, e versarlo poi caldo sopra i peperoni: in questo caso però si avvertirà di non turare i recipienti se non quando l'aceto siasi del tutto raffreddato.

5. - Cetriolini sott'aceto.

Scegliete i cetriolini più piccoli; asciugateli con un tovagliuolo ed esponeteli per una giornata al sole. Indi metteteli in vasi, e versatevi sopra aceto bollente in quantità da ricoprirli. Il giorno appresso i cetrioli saran divenuti di un colore giallognolo; allora colate l'aceto, ponetelo nuovamente al fuoco in una caldaia, e quando comincia a bollire gettatevi i cetrioli, che riprenderanno tosto il loro color verde. Appena alzato un bollore, ritirate dalla caldaia i cetrioli, rimetteteli nei recipienti che riempirete con nuovo aceto freddo, aggiungetevi alcune cipolline, dell'erba serpentaria, pochi spicchi d'aglio, e turate finalmente i vasi.

Dopo 8 giorni si può far uso di questi cetrioli.

6. - Cipolline sott'aceto.

Prendete delle cipolline tonde e bianche, mondatele del primo involucro, mettetele in un recipiente di terraglia adattato, e versatevi sopra aceto bollente in quantità tale da ricoprirle. Lasciate freddare senza turare il vaso, e il giorno appresso colate tutto l'aceto, unite alle cipolline un poco di sale, pepe in grani, cannella in pezzi ed erba serpentaria; colmato il recipiente con nuovo aceto freddo, turatelo e serbate per l'uso.

7. - Fagiolini sott'olio.

Procuratevi dei fagiolini ancor verdi col loro baccello, detti comunemente « fagiolini in erba »; fateli bollire per 2 minuti nell'aceto con giusta dose di sale, pepe in grani, garofani e noce moscata; indi ritirateli, fateli sgocciolare, poneteli nei vasi con alcune droghe, come: cannella, noce moscata, garofani, ecc., e ricopriteli di olio. Dopo ciò turate i vasi e poneteli in luogo fresco.

Si preparano i fagiolini anche sott'aceto, procedendo in tutto come abbiam detto al Num. 5 pei cetriolini.

8. - Olive in salamoia.

Le olive che si vogliono adoprare per l'uso della tavola e della cucina, occorre sceglierle di bella qualità, grosse e polpose, e raccolte alcuni giorni prima che abbiano raggiunto una completa maturità.

La prima operazione da farsi è di preparare una poltiglia nel modo seguente:

Prendete per ogni chilogrammo di olive un chilogrammo di cenere e 80 grammi di calce viva.

Per ottenere la calce viva, tuffatela nell'acqua colla mano per 5 o 6 secondi di minuto, e mettetela quindi sopra un pezzo di carta. Vedrete che si screpola, fuma, rigonfia e cade in polvere. Quando è ridotta in polvere, dovete mescolarla alla cenere, e, versandovi l'acqua, ne formerete una poltiglia nè troppo densa nè troppo liquida, nella quale metterete le olive, premendole con qualcosa acciocchè non vengano a galla, e lasciatevele per 12 o 14 ore, cioè finchè non sieno diventate alquanto morbide.

Allora toglietele dalla poltiglia, lavatele a molte acque e lasciatele nell'acqua fresca per 4 o 5 giorni, cambiando l'acqua tre volte al giorno.

Quando saranno ben purgate di ogni traccia della poltiglia, cioè quando l'acqua resterà chiara e le olive avranno perduto l'amaro, farete bollire per qualche minuto 8 decilitri (1) d'acqua con 80 grammi di sale, sempre in ragione di ogni chilogrammo di olive, e qualche pezzetto di grosso gambo di finocchio. Quindi lasciate raffreddare, e, tolte l'olive dall'acqua e messe in un vaso di vetro, versate su di esse questa salamoia e lasciatevele immerse.

In tal modo si conservano benissimo per alcuni mesi.

9. - Funghi sott'aceto.

Prendete dei funghi molto giovani e sani, siano « ovoli o porcini » non importa; nettateli della terra, stropicciandoli con una tela ruvida; indi lavateli in acqua fresca, fateli sgocciolare, e poneteli al fuoco in una pentola grande con una quantità di buon aceto bianco sufficiente per coprirli, aggiungendo 120 grammi di sale per ogni litro d'aceto impiegato. Lasciate bollire per 3 o 4 minuti, e poco prima di ritirarli dal fuoco unitevi alcune droghe, come pepe in grani, noce moscata pesta, cannella in pezzi, garofani, non che qualche spicchio d'aglio, ramerino e poche foglie d'alloro. Ritirata poscia la pentola dal fuoco, versatene il contenuto in uno staccio, allo scopo di fare scolar ben bene tutto l'aceto; accomodate dopo di ciò i funghi in un vaso di vetro adattato, disponendoveli a strati, ed avvertite di toglierne via l'aglio, il ramerino e l'alloro, lasciandovi soltanto le droghe: infine versatevi sopra dell'aceto nuovo in quantità da ricoprirli, e, turato il recipiente, riponetelo in luogo fresco.

Siffatti funghi servono per principî di tavola, ed anche per guarnizione dei lessi.

(1) È indispensabile, per la misura dei liquidi, tenere in cucina il misurino bollato del decilitro, col quale si trovano tutte le misure di capacità segnate nell'*Arte della Cucina*. — Il decilitro corrisponde a 100 grammi di liquido. — Tre decilitri equivalgono al bicchiere comune, misura che talvolta sarà accennata in questo libro.

10. - Funghi sott'olio.

Nettate bene i funghi, che avrete scelti piccolissimi e sani, fra quelli detti « porcini », ed a tal'uopo servitevi di un pezzo di tela ruvida, o di uno spazzolino, stropicciandoli dove sono terrosi; poscia, così intieri, scottateli con aceto o vino bianco bollente, a cui aggiungerete una giusta dose di sale; dopo che siano stati immersi alcuni minuti, colate il liquido, asciugateli con un tovagliuolo, ed accomodateli in vasi di vetro o di terraglia, mettendo ad ogni strato due foglie d'alloro, e spargendovi alcuni garofani, della noce moscata pesta, pezzetti di cannella, ed alcuni chicchi di pepe. Riempìti così i recipienti, versate sui funghi dell'olio d'oliva finissimo, in modo da riempirne i vasi; e turati questi con un tappo di sughero, li riporrete in luogo fresco.

Anche questi, come i precedenti, servono a guarnire pietanze lesse, o per mangiarsi fra i principî di tavola.

11. - « Sauer-Kraut », o cavolo tedesco.

Chiamasi « sauer-kraut », con vocabolo tedesco, il cavolo preparato colla salamoia, e significa « cavolo acido ». Si adopra per quest'uso il cavolo cappuccio, scegliendolo bello bianco, con le foglie ben serrate e compatte. Il recipiente più adatto alla preparazione del « sauer-kraut » è un barilotto, di cui uno dei fondi sia movibile a guisa di coperchio: se esso avrà già servito per il vino o per liquori alcoolici, riescirà migliore. Si può servirsi anche di grandi vasi di terra verniciati; ma ad ogni modo occorre avere una rotella di legno di quercia, che entri con facilità nel recipiente, e che abbia parecchi centimetri di spessore, onde sia pesante e possa bastare a comprimere.

Ecco ora come si procede: presa quella quantità di cavoli che volete preparare, toglietene le foglie esterne più verdi ed il torsolo; tagliate il rimanente a listerelle sottili, e distendete queste sopra pezzi di tela onde farvele asciugare. Poscia mettete del sale pesto in fondo al recipiente, e sopra formatevi uno strato di cavolo trinciato. Comprimete questo cavolo col disco di legno sopraccennato; indi togliete il disco, spargete sul primo strato di cavolo altro sale in abbondanza e distendetevi sopra un secondo strato di cavolo; comprimete nuovamente, e continuate allo stesso modo, alternando gli strati di sale e cavolo, finchè avrete quasi riempito il recipiente, non dimenticando però di comprirmerlo volta per volta, ed avvertendo di mescolare ad ogni strato di cavolo del pepe in grani e del ginepro. L'ultimo strato, come il primo, dev'esser di sale, e sopra questo si devono collocare alcune foglie di cavolo intiere, poi il coperchio, e su questo un peso

di pietra che impedisca al cavolo di sollevarsi durante la fermentazione. Appena questa incomincia, il cavolo abbandona la sua acqua vegetale, verde e fetida, la quale viene al disopra del vaso; quest'acqua dev'esser tolta via ogni 2 o 3 giorni, ed in suo luogo si dovrà versare sul cavolo della nuova salamoia (acqua satura di sale), continuando ciò finchè il liquido ne esca ben chiaro; il che suole accadere dopo 15 o 20 giorni al più tardi.

Il recipiente deve tenersi in luogo fresco, ma dove bensì non penetri il gelo. Così preparati, i cavoli sono buoni a adoperarsi in capo a 6 o 8 settimane. Quando si estrae la quantità che abbisogna, non si deve dimenticare di ricoprire il recipiente col suo coperchio, sovrapponendovi il medesimo peso, e lasciandovi galleggiare la salamoia.

Prima di far cuocere questo cavolo, come vedremo a suo luogo, bisogna lavarlo più volte nell'acqua fresca, onde fargli lasciare il sale eccessivo.

12. - Mostarda all'Italiana.

Ammostate 2 chilogrammi di uva bianca, come fareste pel vino, e dopo 2 giorni spremetene il mosto.

Prendete un chilogrammo di mele rose o renette e 2 pere grosse; sbucciatele e tagliatele a fette sottili, quindi mettetele al fuoco con 240 grammi di vino bianco, e quando lo avranno ritirato versatevi il mosto. Rivoltate spesso il composto, e quando sarà un poco più denso della conserva di frutta, fatelo freddare e aggiungetevi 40 grammi di senapa bianca in polvere disciolta con un poco di vino caldo, e 120 grammi di cedro candito tagliato a pezzettini. Mettetela poi in vasetti, versandovi sopra un velo di cannella in polvere.

13. - Acciughe e sardine salate.

Scegliete le acciughe o sardine che volete salare; togliete loro la testa e l'interiori, senza lavarle; indi, preso un barilotto od un alberello, copritene il fondo con uno strato di sale marino; accomodate su questo un suolo di acciughe, o sardine, le une accoste alle altre con la coda verso il centro, a guisa di una ruota a fitti raggi, e continuate l'operazione alternando sempre uno strato di sale ed un suolo di pesce. Quando il recipiente sarà pieno sino a pochi centimetri dall'orlo, versatevi alquanta salamoia, composta di 300 grammi di sale per ogni litro d'acqua, che avrete fatta preventivamente bollire e poi raffreddare; finalmente coprite il vaso con una rotella di legno che vi combaci bene, sovrapponendovi un peso. Dopo un mese rinnoverete la salamoia.

14. - Pesci marinati.

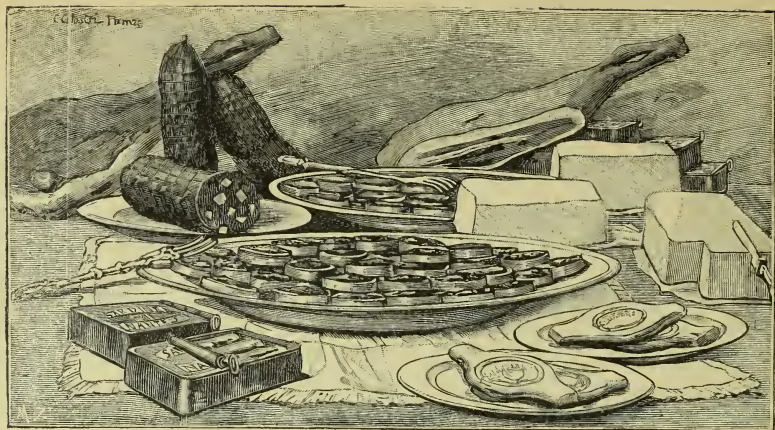
Si può marinare ogni sorta di pesci: ma nondimeno le specie che più comunemente vengono destinate a ciò, sono: le anguille di mare o di fiume, le sogliole, gli zerri, i naselli, le boghe, gli sgombri e le sardine. Però di qualunque specie siano i pesci che avrete prescelti a quest'uso, li farete prima friggere in padella con olio, e poscia, prosciugati che siano con carta sugante, li distenderete in un recipiente di terra, spolverizzandoli di sale, suolo per suolo. Intanto procurerete di aver fatto soffriggere a parte in una cazzaruola un poco d'aglio trinciato e ramerino con olio, aggiungendovi tanto aceto che basti, e lasciando alzare il bollore. Raffreddata che sia questa miscela, versatela sopra i pesci già accomodati come abbiam detto, ricoprendoli totalmente, e infine turate il vaso, che riporrete per servirvene all'occorrenza.

Così preparato, il pesce si può mangiare anche dopo solo 10 o 12 ore.

15. - Tonno sott'olio.

Tagliate a grosse fette trasversali il tonno fresco; fatelo bollire per mezz'ora nell'acqua con molto sale, poscia ritiratelo, lasciatelo sgocciolar bene ed accomodatelo a strati entro un barilotto od in un recipiente di latta, versandovi sopra tant'olio da ricoprirlo tutto. Chiuso infine lo stesso recipiente in modo che non vi penetri l'aria, lo riporrete in luogo fresco.

16. - « Piccalilly » all'uso inglese.

Si scottano convenientemente dei fagiolini in erba, cipolline scalogne, carote, ed anche zucchini, quindi si pongono entro tanti vasetti dove siavi stato precedentemente messo un infuso di aceto buono, chicchi di pepe, qualche zenzero, oppure un pizzico di senapa: indi, turati ben bene i vasetti, che dovranno essere di cristallo, si lasciano in disparte per qualche tempo onde i legumi incorporino ben bene il tutto, e si servono quando occorre, essendo questi un'eccellente guarnizione ai lessi in generale, sebbene a molti appaiano di soverchio piccanti. In Inghilterra ne fanno molto uso.

Antipasti.

17. - Crostini di acciughe e burro.

Lavate le acciughe togliendo loro la lisca; tritatele e impastatele con burro in proporzione adoprando la lama di un coltello. Quando ne avrete ottenuto una pasta ben liscia, spalmatela sul pane che avrete già tagliato a fette quadre o a mostaccioli.

Il pane più adatto per ogni genere di crostini è quello con molta midolla, avvertendo però che sia del giorno avanti.

18. - Crostini di acciughe e caviale.

Prendete 60 grammi di burro, 40 grammi di caviale, 20 grammi di acciughe, che laverete togliendo loro la lisca. Mescolate tutto insieme per impastare bene i tre ingredienti, e distendete sul pane la pasta così ottenuta.

19. - Crostini di caviale.

Prendete burro e caviale in proporzioni eguali, mescolateli bene, e, qualora il caviale fosse molto duro, potrete lavorare un poco il miscuglio a fuoco lento. Quindi spalmate sul pane la pasta così ottenuta.

20. - Crostini di tartufi.

Versate in un tegamino di metallo un poco d'olio che basti a ricoprirne appena il fondo, quindi distendetevi un suolo di fettine di tartufi spargendovi sopra un poco di parmigiano grattato

e un pizzico di pangrattato. Replicate per più volte la stessa operazione, secondo la quantità che vi occorre, e infine aggiungetevi olio, sale, pepe e un pezzettino di burro, ma tutto in piccole dosi. Mettete il tegamino al fuoco, e, appena avrà alzato il bollore, bagnate con un poco di brodo o sugo di carne e qualche goccia d'agro di limone. Allora ritirate subito dal fuoco e distendete il composto sul pane, che avrete già leggermente arrostito e imburrato. Bagnate poi i crostini con l'intinto che rimane.

21. - Crostini di beccaccia.

Prendete le interiora delle beccacce, togliendone però l'estremità del budellino che confina coll'ano: aprite i ventricoli per accertarvi che non contengano cibi cattivi o di cattivo odore, i quali, in tal caso, getterete via, lasciando invece tutto quanto non sia disgustoso; tritate tutto ben fine unendovi 2 acciughe per ogni 3 interiora; poi mettetelo al fuoco con un poco di burro e una presa di pepe (sale non occorre) bagnando con sugo di carne.

Frattanto arrostite leggermente delle fettine di pane ben tagliate, e spalmatele con questo composto.

Potrete usare i suddetti crostini anche come contorno alle beccacce.

22. - Crostini agro-dolce.

Prendete: 50 grammi di capperi e tritateli; 30 grammi di uva passolina e lavatela bene togliendole tutti i gambi; 20 grammi di pinoli che taglierete in tre parti per traverso; 20 grammi di prosciutto e tagliatelo a piccoli dadi; 20 grammi di candito fatto a pezzettini.

Mettete al fuoco, in un tegamino, una piccola cucchiaiata di farina e 25 grammi di zucchero, che, quando avranno preso il color marrone, bagnerete con mezzo bicchier d'acqua mescolata ad un poco di aceto, pel quale vi regolerete secondo la sua qualità più o meno forte.

Quando avrà bollito abbastanza in modo che i grumi siano disfatti, gettatevi quanto sopra indicato unendovi pure altri 25 grammi di zucchero, e lasciate bollire per 10 minuti.

Frattanto assaggiate per sentire se l'agro-dolce è giusto.

Quando il composto è ancora caldo, mettetelo sulle fettine di pane che avrete a tal'uopo preparate, o fritte nell'olio o leggermente arrostite.

Servite i crostini quando saranno freddati.

23. - Crostini di fegatini e acciughe.

Cuocete 2 fegatini di pollo nel burro, e quando lo avranno prosciugato bagnateli con un poco di brodo; mettetevi pure una pre-

sa di pepe. Quando i fegatini saranno cotti, tritateli fini insieme con una acciuga lavata e nettata. Poi mettete di nuovo il battuto nel tegamino, aggiungetevi un poco di burro, scaldate il tutto al fuoco senza però farlo bollire e spalmate con esso delle fettine di midolla di pane fresco.

24. - Crostini di fegatini di pollo.

Fate un battutino con uno spicchio di cipollina bianca, un pezzetto di grasso di prosciutto, sedano, carota, qualche foglia di prezzemolo, olio e burro, il tutto in piccolissima quantità, e mettetelo al fuoco insieme con i fegatini.

Quando sarà a mezza cottura, toglietelo dal fuoco e levate i fegatini, che triterete con due pezzetti di funghi secchi rammolliti; quindi rimetteteli al fuoco nell'intinto rimasto, e finite di cuocerli aggiungendovi un poco di brodo. Prima di ritirarli per servirvene, legateli con un poco di pangrattato fine e spremetevi qualche goccia di agro di limone.

Se il composto fosse riuscito molto asciutto, intingete leggermente le fettine di pane nel brodo.

25. - Crostini di fegatini alla parmigiana.

Fate un battuto con poca cipolla e prosciutto grasso e magro, e lasciatelo rosolare con un pezzetto di burro; quindi gettatevi i fegatini tritati fini con qualche foglia di salvia. Mettetevi sale e pepe, e, quando avranno prosciugato, aggiungetevi un altro poco di burro e legateli con una piccola cucchiaiata di farina. Poi versatevi del brodo per cuocerli, e prima di levarli dal fuoco versatevi 3 cucchiaini di parmigiano grattato.

Quando il composto non sarà più bollente, spalmatelo abbondantemente sul pane, osservando che questo sia del giorno avanti.

Allorchè saranno ben freddi, prima di servirli frullate un uovo con un gocciolo d'acqua, e, prendendo i crostini ad uno ad uno, fate loro sfiorare la farina dalla parte del composto; quindi tuffateli nell'uovo e gettateli per un momento in padella dalla parte del composto soltanto.

26. - Crostini di milza.

Prendete 120 grammi di milza, levatele la pelle e cuocetela con burro e sugo di carne. Se non avrete sugo di carne, servitevi di un battuto fatto con poca cipolla, burro, olio, sale, pepe e spezie. Tritate poi tutto questo insieme con 2 acciughe, mettete di nuovo al fuoco nell'umido che rimane aggiungendovi un cucchiaino di pangrattato, e, senza fare più oltre bollire, spalmatene il pane che avrete già fatto prosciugare al fuoco, senza però arrostire, e che avrete unto col burro.

27. - Crostini di tonno.

Prendete burro e tonno in eguale quantità. Sminuzzate il tonno con la lunetta, quindi mescolatelo col burro adoprando la lama di un coltello da tavola per ridurlo una pasta omogenea. Aggiungetevi una presa di pepe.

Spalmatene poi le fette di pane che avrete già tagliate grosse un centimetro.

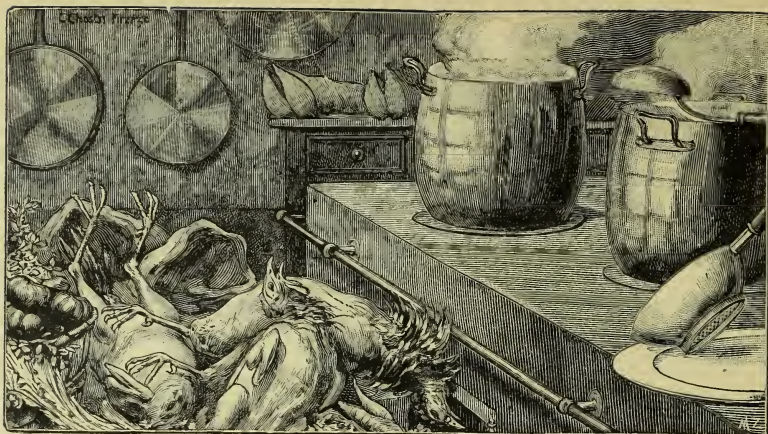
28. - Crostini alla senese.

Fate un battuto con un quarto di cipolla e un po' di prezzemolo, e intanto mettete al fuoco in una cazzaruola un pezzo di burro. Quando questo sarà strutto gettatevi il battuto suddetto, e appena avrà preso il color nocciola mettetevi 150 grammi di milza e 4 fegatini di pollo che avrete già tritati finamente con la lunetta. Aggiungete due pezzetti di scorza di limone. Dopo aver lasciato bollire un poco, versateci un cucchiaio di sugo di pomodoro o un poco di conserva disfatta nel brodo, e, se occorre, bagnate con brodo per tirare a cottura giusta. Allora ritirate la cazzaruola dal fuoco e gettatevi un battuto, che avrete già preparato, composto di 2 acciughe e una cucchiaiata di capperi sott'aceto. Aggiungete un altro pezzetto di burro e stendete il composto sulle fettine di pane che avrete già tagliate alte un dito.

Potrete adoperare del pane del giorno innanzi, e sarà anche meglio se lo arrostirete leggermente e lo imburrerete.

Con la suddetta dose potrete ottenere abbastanza crostini per 6 persone.

29. - Crostini variopinti.

Preparate la midolla del pane tagliata a mostaccioli che friggerete nel burro. Prendete degli spinaci rifatti col burro e parmigiano o col sugo di carne; tritateli fini e mettete uno strato di essi sul pane già fritto. Preparate 2 uova sode; sgusciatele, tagliatele in mezzo per traverso e separate i torli dal bianco. Quindi affettate quest'ultimo in guisa di ottenere dei cerchietti, e deponeteli sugli spinaci. Tagliate poi i torli a piccoli dadi, e disponeteli ad uno ad uno nel mezzo dei cerchietti bianchi.

Brodi.

30. - Brodo semplice.

Il miglior brodo ed il più conveniente si ha dalla carne di manzo: i posti più sugosi sono: la coscia, il culaccio, la spalla, le coste, e lo spicchio di petto.

Il vitello dà un brodo di poca sostanza, quasi insipido: ma facendolo concentrare un poco, diventa eccellente pei malati. Il castrato comunica al brodo un sapore di sego alquanto sgradevole. Il cappone, la gallina, il piccione, danno un eccellente sapore al brodo, quando siano uniti ad un pezzo di manzo. Allorchè la carne è troppo frolla, il brodo riesce più debole; perciò è meglio adoperare della carne macellata di recente.

Per ogni chilogrammo di carne occorrono circa 4 litri di acqua, la quale si lascia prima bollire, se si vuole che il lesso rimanga saporoso; ma se si preferisce che il brodo sia migliore, bisogna mettere la carne ad acqua diaccia, avvertendo di schiumare la pentola quando ha alzato il bollore. In ogni modo occorre salare poco, poichè si è sempre a tempo ad aggiungere altro sale, quando ne abbisogni, prima di ritirare il brodo dal fuoco: eppoi, dovendo il liquido consumarsi alquanto nel bollire, ove si salasse giustamente da principio, rimarrebbe troppo salato al momento di servirsene. Poco più di mezz'ora di bollore basta per ottenere un brodo discretamente buono: ma la carne che si vuol servire in tavola per lesso, deve cuocere almeno 3 o 4 ore. Anche il brodo, continuando a bollire, diviene viepiù sostanzioso.

Le pentole di terra sono preferibili a quelle di ferro o di rame, perchè si possono regolare meglio col fuoco, e così far bollire il brodo adagio adagio, come occorre se lo si vuole fare bene.

Per serbare il brodo da un giorno all'altro durante l'estate, occorre fargli alzare il bollore sera e mattina.

31. - Brodo colorato e aromatizzato.

Fatelo alla stessa maniera del brodo semplice sopra descritto, ma dopo averlo colato per separarlo dalla carne, aggiungetevi del sugo di pomodoro; indi rimettetelo al fuoco, e fategli dare un altro bollore. Così avrete del buon brodo colorato.

Si aromatizza il brodo mettendo nella pentola, insieme colla carne, un mazzolino composto coi gambi del sedano, della carota, del prezzemolo e del basilico, il tutto in piccolissime proporzioni.

Se poi volete colorire il brodo all'uso francese, mettete un poco di zucchero al fuoco, e quando avrà preso un color bruno, diluitelo con acqua fresca. Fatelo poi bollire finchè sia sciolto bene, e conservatelo in bottiglia, servendovene a cucchiaini.

32. - Brodo ristretto.

Si ottiene mettendo a cuocere la carne con minor quantità di acqua, (3 litri per ogni chilogrammo di carne), e lasciando bollire lentamente finchè il liquido sia ridotto a meno della metà. Devesi peraltro avvertire di salare pochissimo, onde il brodo, così concentrato, non abbia a rimaner troppo salato; in questo caso converrebbe allungarlo, ed allora sarebbe fallito lo scopo di avere del buon brodo ristretto.

33. - Brodo per malati.

Prendete 2 chilogrammi di manzo tagliato a bracioline, e mettetele distese una sull'altra in un tegame piuttosto largo. Salatele un poco, quindi versatevi tanta acqua diaccia da sommergerle. Coprite il tegame con una scodella che lo chiuda bene e sulla quale manterrete sempre dell'acqua, e fate bollire la carne adagio adagio per 6 ore continue. In ultimo fate bollire forte per 10 minuti e colate il brodo con un pannolino. Otterrete così tre quarti di litro di brodo molto sostanzioso.

34. - Brodo concentrato.

Prendete 2 chilogrammi di carne magra di manzo; tritatela minutamente, pestatela nel mortaio, impastatela con 2 chiare d'uova, e mettetela al fuoco in una pentola con 5 litri di brodo,

una cipolla, una carota e poco sedano, sbattendo e agitando il tutto finchè cominci a bollire. Allora lasciate riposare, ritirando la pentola sull'angolo del fornello; unitevi una gallina vecchia, che sia stata prima arrostita sino a mezza cottura; indi tagliatela a pezzi, e fate nuovamente bollire per 5 o 6 ore a fuoco moderato, rimescolando più volte il tutto. Finalmente colate il liquido attraverso un pannolino, e servitelo caldo in apposite tazze, sia solo, sia con dei crostini di pane rosolati al burro.

Questo brodo concentrato serve ancora per rinforzare il brodo semplice ed entra nella composizione di alcune salse.

35. - Brodo improvvisato.

Per ottenere in pochi minuti un brodo abbastanza buono e sugoso, prendete della carne di manzo senza grasso, tritatela minutamente, indi pestatela nel mortaio in modo da ridurla come una pasta; quindi mettetela al fuoco con poc'acqua e una giusta dose di sale. Dopo 10 o 12 minuti di bollore, colate il brodo per pannolino, spremendo con forza la carne, e servitevene per l'uso richiesto. Questo è un brodo improvvisato, eccellente e gustoso.

36. - Cordiale.

Frullate un rosso d'uovo in una tazza, spremetevi un poco di limone, e, continuando a frullare, aggiungetevi a poco a poco tanto brodo ben caldo quanto basta per una persona.

Esso è corroborante, e giova molto a ristorare lo stomaco travagliato, massime dopo un penoso viaggio, o durante una convalescenza.

37. - Brodo in tavolette.

Mettete al fuoco una caldaia con 15 litri d'acqua, 2 chilogrammi di zampe di vitello, 3 chilogrammi di manzo nella coscia, 2 galline vecchie spezzate, una cipolla abbrostolita prima sulla brace, ed un poco di sedano, senza sale. Lasciate bollire a moderato calore per circa 6 ore, schiumando sul principio il brodo, e colate poi questo a traverso un pannolino, nel quale avvolgerete le carni allo scopo di farne uscire tutto il succo, spremendole con forza. Lasciate raffreddare il liquido, toglietene il grasso che si sarà rappreso alla superficie, e rimettetelo al fuoco con giusta dose di sale, onde farlo nuovamente bollire finchè sia ridotto alla consistenza di uno sciroppo denso, avvertendo intanto di chiarirlo coll'aggiunta di alcune chiare d'uova, che poi ritirerete colla schiumarola. Allora travasate il brodo in un altro recipiente di rame stagnato, collocatelo a bagnomaria, e lasciatelo con-

sumare per evaporazione sino alla densità di una conserva. A questo punto versate il contenuto in piccole forme di latta quadrilunghe, unte prima con olio fine, od anco su di una tavola di marmo levigata, egualmente unta, e lasciate raffreddare: dopo ciò levate dalle forme il brodo, che avrà preso l'aspetto di una gelatina alquanto consistente, ovvero tagliatelo in pezzi quadrati, se lo avrete versato sul marmo, e fatelo infine disseccare completamente esponendo le tavolette, così ottenute, al calore di stufa, su di una rete metallica intelaiata. Quando le vostre tavolette di brodo saranno divenute secche e dure come colla in lastre, mettetele in vasi di vetro ben chiusi, e serbatele pei bisogni, tenendo i recipienti in luogo asciutto e fresco.

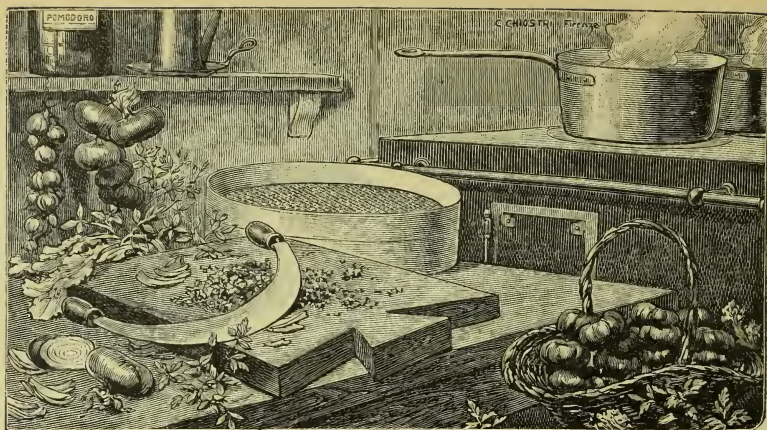
In tal modo queste tavolette si possono conservare per lungo tempo. Quando se ne vuol far uso, basta scioglierne qualche pezzo, secondo il bisogno, in acqua caldissima, la quale si convertirà allora in eccellente brodo.

Le dosi stabilite in questa ricetta bastano per ottenere circa 60 tazze di brodo.

38. - Brodo di pesce.

Se vi occorresse di servire in tavola un bel pesce lesso, come: un dentice, un ragno, un'ombrina, un nasello, un muggine, ecc., potrete utilizzare l'acqua in cui l'avrete cotto per farne un buon brodo di magro. Anche altri pesci minori possono servire per ritrarne un brodo assai gustoso; anzi, le gallinelle, le scorpène, i caviglioni, i pesci-preti ed i pesci-capponi, sono, fra i pesci di mare, quelli che dànno miglior brodo. Qualunque però sia la qualità del pesce prescelto, lo pulirete togliendogli le squame, se ne ha; indi lo metterete in un recipiente adatto con sale, prezzemolo, ramerino, sedano, cipolla, e lo coprirete d'acqua fredda, ponendolo al fuoco. Quando il pesce sarà cotto, lo ritirerete con precauzione per non romperlo, e lo serberete per servirlo freddo: il brodo, invece, lo rimetterete al fuoco, aggiungendovi un poco d'olio, e lo lascerete bollire per altri 10 minuti; poscia lo passerete per colatoio e lo adoprerete per farne delle minestre di magro, come indicheremo in appresso.

Quanto alla cottura da darsi ai pesci, essa varia di durata a seconda della specie dei pesci medesimi: quelli piccoli basta lasciarli bollire 4 o 5 minuti; pei grossi occorre un quarto d'ora di ebollizione.

Allorchè il pesce è cotto, si deve aspettare che il suo brodo siasi alquanto raffreddato prima di ritirarnelo; poichè in tal modo esso prende meglio il gusto degli aromi, e con maggior facilità si può, senza romperlo, estrarlo dal brodo.

Sughi ed intingoli.

39. - Sugo semplice di pomodoro.

Nella stagione in cui si hanno i pomodori freschi, debbonsi, pei bisogni della cucina, preferir questi alla conserva, la quale si suol preparare soltanto per farne uso nell'inverno ed in quei mesi in cui i pomodori non si trovano che a caro prezzo. Se ne ottiene il sugo semplice facendoli bollire per circa mezz'ora in pochissima acqua (e magari punta se fossero molto maturi) e passandoli poscia per lo staccio; al qual'uopo adoprerete un mestolo di legno, con cui si premono ripetutamente finchè non rimangano sullo staccio che le bucce ed i semi. Se si vuole che il sugo riesca denso, bisogna gettar via la parte acquosa che passa per la prima. Si può rendere più saporito questo sugo unendo ai pomodori qualche pezzetto di sedano e qualche foglia di prezzemolo e di basilico.

40. - Sugo di manzo.

Coprite il fondo di una cazzaruola con fette sottili di carnesecca o di lardone. Trinciatevi sopra una grossa cipolla, una carota e una costola di sedano. Aggiungetevi qualche pezzetto di burro e distendete sopra a questo preparativo 500 grammi di bracioline di manzo. Se avete dei ritagli di carne, aggiungeteli pure, purchè siano sani. Mettetevi sale, pepe e 2 garofani, e ponete la cazzaruola sul fuoco senza mai scoprirla. Quando sentirete l'odore dellâ cipolla bruciata, rivoltate la carne, e quando sarà molto rosolata, fino ad essere diventata quasi nera, versatevi un pic-

colo ramaiolo d'acqua fredda, ripetendo per tre volte l'operazione a mano a mano che l'acqua si prosciuga. Finalmente versate nella cazzaruola un litro e mezzo di acqua calda, o, meglio ancora, di brodo fatto con ossa spugnose, e fatelo bollire adagino per 5 o 6 ore di seguito onde ristringere il sugo ed estrarre dalla carne tutta la sostanza. Poi passatelo per lo staccio, e quando, freddando, il grasso si rapprenderà formando uno strato sul sugo, levatelo tutto acciocchè il sugo resti meno grave allo stomaco. Questo sugo si conserva per parecchi giorni, e può servire a molti usi; con esso si possono fare anche dei buoni pasticci di maccheroni.

Anche i resti della carne si possono utilizzare facendone delle polpette.

41. - Sugo di vitello.

Prendete un pezzo di coscia di vitello; mettetelo al fuoco in una cazzaruola con burro e grasso ugualmente di vitello; salate convenientemente, aggiungete un poco di cipolla trinciata, e qualche pezzetto di sedano, e lasciate rosolare la carne da tutte le parti, rivoltandola più volte e spruzzandola con vino bianco: indi unitevi un pizzico di funghi secchi, rinvenuti in acqua calda, e dei pomodori, che avrete prima sbucciati, rotti a pezzetti e mondati dei loro semi: in mancanza di pomodori servitevi di conserva sciolta nell'acqua, e lasciate cuocere per un altro quarto d'ora; versate poi nella cazzaruola tanto brodo da ricoprirne la carne, aggiungete un pizzico di farina, abbrostolita prima su d'una lamiera di ferro, e lasciate cuocere a fuoco lento finchè la carne sia quasi disfatta ed il sugo alquanto concentrato. Allora passate per colabrodo di latta, procurando col mestolo di spappolare ben bene la carne; poscia rimettete sul fuoco il sugo ottenuto per farlo scaldare, e servitevene finalmente per condire minestre asciutte o vivande a piacere.

42. - Sugo di magro per paste asciutte.

Fate rosolare con 2 ettogrammi di burro una ventina di pinocchi, che poscia ritirerete, lasciando l'unto nella cazzaruola; mettetevi allora una cipolla trinciata ed un pizzico di sale, lasciando soffriggere per 10 o 12 minuti. Dopo ciò aggiungete 50 o 60 grammi di funghi freschi, tagliati a fette, il sugo di 5 o 6 pomodori, oppure conserva sciolta in poca acqua calda, e fate cuocere lentamente per mezz'ora; indi nettate 2 acciughe salate togliendo loro la lisca, disfatele con olio bollente, e gettatele nella cazzaruola insieme coi pinocchi suddetti già rosolati, i quali avrete già pestati nel mortaio con un pizzico di farina. Mescolate il tutto, allungando con poca acqua, e lasciate concentrare a fuoco lento.

43. - Intingolo di noci.

Mondate una ventina di noci e pestatele nel mortaio insieme con un pizzico di pinocchi, i quali dovranno esser prima abbrostoliti sulla paletta. Tritate indi minutamente 4 spicchi d'aglio e un poco di prezzemolo; fatene un soffritto con olio; unitevi il pesto di noci e pinocchi, salate, e lasciate il tutto grogiolare al fuoco per pochi istanti; infine stemperate l'intingolo con altro olio ed una cucchiaiata d'acqua bollente, e servitevene per condirne calde le paste di magro.

44. - Intingolo di pomodoro.

Lasciate rosolare in cazzaruola con olio una cipolla trinciata, 5 o 6 pomodori spezzati, sale in proporzione, e fate cuocere lentamente per circa tre quarti d'ora rimestando più volte. Indi passate per staccio, e coll'intingolo ottenuto conditene le minestre ed altre pietanze.

45. - Intingolo di pomodoro con funghi.

Tritate sottilmente una cipolla con un poco di sedano e prezzemolo; ponete il tutto in una cazzaruola con olio abbondante e sale; lasciate soffriggere per alcuni minuti, aggiungendovi poi sugo o conserva di pomodori, funghi secchi ammollati ed un pizzico di farina. Fate finalmente concentrare l'intingolo a fuoco lento, e servitevene per condire paste asciutte di magro.

Minestre e zuppe di grasso.

46. - Minestra alla Saverio.

Sbattete 6 rossi di uova unitamente ad un buon bicchiere di brodo ristretto, tiepido, e versate il liquido a poco a poco in una scodella, dove avrete messo 300 grammi circa di farina e 50 grammi di parmigiano grattato, mescolando ed assimilando il tutto, in modo da ottenerne una pastina non troppo liquida. Mettete al fuoco, in una pentola, il brodo per 8 persone, e quando bolle gettatevi il suddetto composto, facendolo passare lentamente a traverso un colabrodo di latta, affinchè, cadendo nel brodo bollente, si rappigli tosto in forma di vermicelli. Dopo 8 o 10 minuti di bollore versate nella zuppiera, e servite.

47. - Minestra di uova a fiocchi.

Frullate tante uova quante sono le persone a cui devono servire, ed aggiungete un cucchiaino di fior di farina per ogni 3 uova che adoperate, continuando a frullare finchè siasi stemperata. Mettete al fuoco il brodo che vi occorre, e quando bolle unitevi le uova suddette, agitando col mestolo intanto che le versate nella pentola.

Se volete che i fiocchi delle uova non riescano troppo grossi, aggiungete alle medesime, mentre le frullate, mezza tazza circa di brodo tiepido; poscia versatele così diluite nella pentola in cui bolle il brodo. Basteranno 5 minuti perchè il tutto sia in grado di esser servito.

48. - Minestra di patate grattate.

Mondate alcune patate, grattatele come si fa del formaggio, e mettetele a cuocere in buon brodo. Sono necessarî circa 45 minuti di bollore.

49. - Minestra di semolino.

Mettete al fuoco il brodo che vi abbisogna, e quando comincia a bollire gettatevi il semolino, facendovelo cadere a poco a poco, come a pioggia, e agitando intanto col mestolo, affinchè non si formino grumi, o bozzoli. Per ogni litro di brodo occorrono 75 grammi di semolino, che si lascerà cuocere per alcuni minuti, cioè finchè la grana di esso abbia perduta la sua durezza.

50. - Minestra di semolino composta.

Cuocete 90 grammi di semolino nel latte in modo che riesca ben sodo. Quando lo ritirate dal fuoco salatelo, e conditelo con 60 grammi di parmigiano grattato, 60 grammi di burro, e odore di noce moscata. Poi lasciatelo freddare; quindi sbattete 3 uova e unitele al semolino mescolando bene fino a ridurlo come una crema. Allora versatelo in una cazzaruola, mettendovi sotto un foglio bene imburrato, e fatelo assodare fra due fuochi, avvertendo però che non rosoli.

Quando sarà diaccio, sformatelo e tagliatelo a dadini, che poi farete bollire nel brodo per 10 minuti circa.

Questa minestra basterà per 5 persone.

51. - Minestra di carne passata.

Tritate bene 150 grammi di vitella di latte magra con 20 grammi di prosciutto grasso; pestateli quindi nel mortaio, e poi passateli per lo staccio. Fatene quindi un impasto mescolandovi un uovo, 2 cucchiaiate di pappa, 25 grammi di parmigiano, l'odore di noce moscata, e sale quanto occorre. Quando il brodo bolle, gettateci questo composto a cucchiaini, e dopo un bollore, servite la minestra.

La suddetta dose può bastare per 5 persone.

52. - Minestra di ricotta.

Passate dallo staccio 200 grammi di ricotta, e aggiungetevi 30 grammi di parmigiano grattato, 2 uova, l'odore di scorza di

limone e di noce moscata, e sale quanto occorre. Mescolate bene il composto e versatelo in uno stampo liscio in fondo al quale avrete disteso una carta. Indi cuocetelo a bagnomaria. Quando sarà diaccio, sformatelo e tagliatelo a dadini grossi un centimetro. Metteteli nella zuppiera, versateci il brodo bollente, e mandate in tavola.

La suddetta dose può servire per 6 persone.

53. - Minestra prelibata.

Prendete 4 uova, dividete i torli dalle chiare e montate bene quest'ultime; quindi mescolateci i torli e versateci 4 cucchiaiate non colme di pangrattato e altrettante di parmigiano. Aggiungetevi l'odore di scorza di limone. Mescolate lentamente il composto e gettatelo nel brodo bollente a cucchiaini, lasciandovelo bollire per 7 minuti. Infine servitelo.

La suddetta dose serve per 6 persone.

54. - Minestra filata.

Prendete 3 uova e frullatele in un pentolo insieme con 3 cucchiaini di farina, parmigiano grattato, una presa di sale e l'odore di scorza di limone. Quando il brodo bolle, versatevi il suddetto composto facendolo passare da un colino di latta, a buchi larghi, non tralasciando di tramenare il brodo. Lasciatelo bollire alquanto, indi servitelo.

La suddetta dose serve per 6 persone.

55. - Minestra di farro.

Mettete il farro in buon brodo bollente colorato e aromatizzato (secondo il Num. 31), e lasciatevelo pel corso di circa 3 ore, ponendo cura acciocchè non attacchi al fondo: a tal'uopo lo agiterete di sovente col mestolo avvertendo di mantenere il fuoco alquanto moderato.

56. - Minestrone.

Fate il brodo come di solito, aggiungendo però al vostro lesso un pugnello di fagiuoli sgranati, cioè freschi; se fossero secchi dovreste prima dare loro mezza cottura nell'acqua.

Trinciate a strisce sottili del cavolo verzotto, spinaci e bietola, e, dopo averli tenuti in molle nell'acqua fresca, metteteli in una cazzaruola sul fuoco affinchè facciano l'acqua; quindi scolateli bene spremendoli col mestolo.

Preparate intanto un battuto con 40 grammi di prosciutto grasso, uno spicchio d'aglio e un po' di prezzemolo, e quando avrà soffritto lo verserete nella suddetta cazzaruola unendovi sedano, carota, una patata, uno zucchino e poca cipolla, tagliato tutto a pezzettini. Aggiungetevi i fagiuoli e magari qualche cotenna di maiale; un poco di sugo di pomodoro o conserva, sale e pepe, e fate cuocere il tutto col brodo. Infine versatevi abbastanza riso onde, da cotto, riesca quasi asciutto, e, prima di scodellarlo, gettatevi un poco di parmigiano.

Le suddette dosi dovrebbero servire per preparare il minestrone per 4 o 5 persone.

57. - Minestra di pasta grattata.

Inzuppate in acqua tiepida 100 grammi di mollica di pane, fatela sgocciolare, ed impastatela con 500 grammi di farina, unendovi 2 o 3 uova, un pizzico di sale e 50 grammi di parmigiano. Manipolata la pasta, e dopo che l'avrete ridotta abbastanza dura, la gratterete leggermente, servendovi d'una grattugia; poscia la farete cuocere per 12 minuti in buon brodo ristretto.

Invece della mollica di pane inzuppata nell'acqua, si può anche adoperare del pan biscotto grattato e passato fino per istaccio: e così pure per l'impasto potrete servirvi dei soli torli delle uova, avvertendo in questo caso che bisogna triplicarne il numero. Per il resto si opera all'istesso modo.

58. - Paste fatte in casa.

Ammucchiate sopra una tavola ben netta e non verniciata quella quantità di farina di frumento che vi occorre; nel bel mezzo del mucchio, fate un buco colle dita raggruppate, ed in questo rompete uno o più uova, secondo il bisogno, (un uovo per ogni 200 grammi di farina); aggiungete tante cucchiaiate d'acqua tiepida, nella quale avrete prima fatto sciogliere un po' di sale, quante saranno le uova adoperate, e col cucchiaio medesimo cominciate a sbatter l'uovo e l'acqua insieme, incorporando a poco a poco al liquido porzione della farina circostante: poi, non potendo più far uso del cucchiaio, essendosi la pasta resa alquanto densa, continuerete l'operazione colle mani, finchè abbiate fatto incorporare il rimanente della farina, e la pasta sia divenuta dura ed uniforme. Se vi riescisse un poco molle, la correggerete aggiungendo altra farina; al contrario, se riescirà troppo dura, vi aggiungerete un poco d'acqua tiepida.

Ben manipolata che sia la pasta, distendetela e tiratela col matterello in sottilissime sfoglie; lasciate queste per mezz'ora stese su d'una tovaglia pulita, a fine di farle alquanto prosciugare;

poscia, ad una per volta, mettetele nuovamente sulla tavola dove le avete spianate, avvolgetele su sè stesse, e con un coltello a larga lama tagliatele trasversalmente, formandone strisce più o meno strette, secondo che vorrete farne taglierini, nastrini, o lasagne, che poscia svolgerete e farete cuocere in buon brodo.

59. - Riso e cavolo.

Prendete mezzo cavolo verzotto e dategli mezza cottura; tagliatelo a fettuccine e mettetelo a soffriggere nel burro. Quindi rovesciatelo nella pentola del brodo dove farete cuocere 350 grammi di riso. Poco prima di levare il riso dal fuoco, aggiungete un cucchiaio di parmigiano grattato per legarlo meglio e dargli più sapore.

La suddetta dose servirà per 6 persone.

60. - Riso e rape.

Mondate e tagliate a fette alcune rape, ponetele in un piatto, spargetevi sopra un poco di sale, copritele con altro piatto e lasciatele così per circa 2 ore, affinchè si spoglino della parte acquosa, la quale farete scolare dal piatto. Mettete allora le rape in una cazzaruola con un pezzo di burro; fatele rosolare un poco, avendo cura di non lasciarle attaccare al fondo; aggiungetevi del sugo di carne, se ne avete, o sugo di pomodoro, e dopo pochi minuti di cottura versate il tutto nel brodo bollente, in cui farete allora cuocere il riso.

Un quarto d'ora di bollore dovrebbe essere la giusta cottura del riso; in ogni caso però non si dovranno mai oltrepassare i 20 minuti, giacchè una cottura prolungata lo renderebbe meno saporito.

Non è bene lavare il riso; ma occorre bensì mondarlo accuratamente, e strofinarlo in un canovaccio per togliergli la polvere.

61. - Gnocchi composti.

Lessate 200 grammi di patate, indi pelatele e passatele per lo staccio. Unitevi un petto di pollo lesso, tritato finissimo, 30 grammi di parmigiano grattato, 2 rossi d'uovo oppure 3 se il petto di pollo fosse molto grosso; sale quanto occorre e odore di noce moscata.

Mescolate il composto con 30 o 40 grammi di farina bianca, e manipolatelo finchè non sia ben legato. Allora tiratelo a baston-

celli della grossezza di un dito; tagliateli a tocchetti e cuoceteli nel brodo bollente. Per la cottura basteranno 5 o 6 minuti.

Questa dose sarà sufficiente per 8 persone.

62. - Farinata di « Sagù. »

Il « sagù » è una fecola gommosa prodotta da una specie di palma che cresce nell'Asia.

Si lava con acqua bollente, e si fa cuocere nel brodo che si aggiunge a poco per volta, finchè il « sagù » sia interamente disfatto ed abbia preso la consistenza di una polenta.

Per rendere questa farinata più saporita e più nutritiva, vi si possono aggiungere uno o più torli di uova sbattuti, mescolandoveli insieme dopo ritirata dal fuoco.

Si fa anche cuocere il « sagù », in semplice acqua, che abbia prima bollito con alcuni pezzi di cannella pel corso di 2 ore. Quando poi il « sagù » è cotto, vi si aggiunge un poco di vin bianco dolce, oppure del latte, un pugnello di zucchero, e si lascia bollire per 3 o 4 minuti; indi si ritira dal fuoco, unendovi 2 rossi d'uovo sbattuti.

63. - Farinata di « Tapioca. »

Chiamasi « tapioca » una fecola che si estrae dalla radice del « manioc », pianta coltivata in America e poco conosciuta da noi. Piccola quantità di questa fecola, disfatta e cotta in buon brodo, costituisce un'ottima farinata, ricostituente pei convalescenti e molto rinfrescante.

64. - Zuppa verde.

Fate cuocere in una cazzaruola 200 grammi di acetosa e un cesto di lattuga, che avrete antecedentemente mondato, lavato e tagliato a striscioline. Quando detti erbaggi saranno cotti, aggiungetevi una presa di sale e 30 grammi di burro.

Preparate nella zuppiera 2 rossi d'uovo con una piccola ramaiolata di brodo tepido, unitevi i suddetti erbaggi e mescolate sempre aggiungendovi a poco a poco tutto il brodo bollente che vi occorre per la zuppa. Gettatevi quindi il pane tagliato a dadini e fritto nel burro, e servite la zuppa con parmigiano a parte.

Questa minestra basterà per 5 persone.

65. - Zuppa giardiniera.

Prendete cavolo bianco, lattuga, indivia, bietola, una rapa, 2 patate, una carota, un poco di sedano e piselli freschi se ve

ne sono. Pulite l'erbe e trinciatele fini; mondate e tagliate a fette le patate e la carota; lavate ogni cosa nell'acqua fresca, fate scolare bene, e mettete il tutto al fuoco in una cazzaruola con poco sale, una presa di pepe ed un pezzetto di burro. Lasciate ritirare l'unto all'erbaggio, rimestando spesso; quindi finite di cuocerlo nel brodo. Quando l'erbe saranno cotte, versate tutto in una zuppiera dove avrete già preparato alcune fette di pane arrostito, tagliate a dadi, e già incaciate.

66. - Zuppa di ovoli.

Prendete 300 grammi di ovoli, lavateli e tagliateli a fette sottili. Fate un battuto con 25 grammi di lardone e un poco di prezzemolo, e mettetelo al fuoco con 25 grammi di burro e un cucchiaio d'olio. Quando questo avrà soffritto, versateci i funghi e salateli; allorchè saranno a mezza cottura, versateli nel brodo con tutto il soffritto e fateli bollire altri 10 minuti. Frattanto frullate un uovo nella zuppiera, insieme con un cucchiaio di parmigiano grattato, e versateci sopra, a poco a poco, tutto il composto unendoci poi dei dadini di pane arrostito.

Questa dose servirà per 4 persone.

67. - Zuppa di cavolo.

Tagliate in due parti mezzo cavolo verzotto gettandone via le foglie esterne più dure e le costole troppo grosse; dategli mezza cottura nell'acqua bollente; indi ritiratelo, ponetelo in un catino contenente acqua fresca, e dopo alcuni minuti riprendetelo, sfogliatelo, fatelo sgocciolare e mettetelo in una cazzaruola con un pezzo di burro, un poco di cipolla trinciata ed una fetta di prosciutto; lasciate così soffriggere il tutto per 15 o 20 minuti, aggiungetevi poscia il brodo che vi occorre per 6 persone, e lasciatelo bollire finchè il cavolo sia ben cotto. Intanto avrete preparato in una zuppiera alcune fette di pane semplici, o arrostite, o fritte, sopra le quali verserete il brodo col cavolo, avvertendo di toglier la fetta del prosciutto.

68. - Zuppa di erbe legate.

Pigliate lattuga, bietola e spinaci; trinciate queste erbe, lavatele e mettetele in una cazzaruola con prezzemolo, timo, burro, prosciutto battuto, sale, pepe e spezie, ed anche un pugno di piselli freschi se vi sono. Fate soffriggere alquanto, indi bagnate con qualche cucchiaiata di brodo, aggiungete un pugnello di farina, e lasciate cuocer ben bene il tutto. Intanto frullate 4 o 6 uova, secondo la quantità delle erbe adoperate, e gettatele nella

cazzaruola. Allora coprite questa con un testo di ferro, sul quale metterete molto fuoco diminuendone di sotto, ed allorchè le erbe si saranno legate con le uova, a guisa di morbida frittata, ritirate dal fuoco il composto, rompetelo a pezzi col cucchiaio, e mettetelo nella zuppiera con alcuni crostini, o mostaccioli di pane, che avrete fatto friggere a parte. Finalmente bagnate con brodo, e servite con del buon parmigiano grattato.

69. - Zuppa alla rômana.

Battete sul tagliere un ettogrammo di midollo di bue; mettetelo a struggere al fuoco in una cazzaruola, e passatelo nel colabrodo; quando è raffreddato unitevi 2 uova, un ettogrammo di mollica di pane, inzuppata prima in eccellente brodo e poi un poco spremuta; un pizzicotto di prezzemolo, noce moscata, formaggio grattato, e sale; riducete il tutto a giusta consistenza, impastando con alquanta farina, e della pasta ottenuta formatene tante pallottole della grossezza di una nocciola, che metterete poi a cuocere nel brodo, gettandole nella pentola a poche per volta intanto che il brodo bolle, onde non si disfacciano. Pochi minuti di cottura sono sufficienti. Preparate infine dei mostaccioli di pane, semplici o fritti nel burro, metteteli in fondo alla zuppiera, e versatevi sopra il brodo con le pallottoline suddette.

70. - Zuppa con legumi.

Lessate alcuni legumi a piacere, come piselli, lenticchie, fagiuoli, ecc., unitamente a un poca di zucca; passateli per staccio e ne otterrete una specie di poltiglia, comunemente chiamata passato, che farete poi stemperare nel brodo servendovene per ogni sorta di zuppe.

71. - Zuppa alla Giuliana.

Mondate e tagliate a listerelle sottili 8 carote, 6 rape, 2 costole di sedano, alcune foglie di cavolo verzotto e 2 scalogne, o porri: mettete tutto in cazzaruola con un pezzo di burro; fate cuocere lentamente rimestando più volte; aggiungete poscia bietole, spinaci, lattuga, acetosa e borrana, un pugno per sorta, trinciando anche questo sottilmente, e infine 50 grammi di pisellini ed alcune punte di sparagi. Bagnate allora con ottimo brodo, unendovi qualche cucchiaiata di sugo di carne, come è indicato al Num. 40; lasciate cuocere alquanto, aggiungete altro brodo, se occorre, e servite con, o senza pane, a piacere.

72. - Zuppa di zucca gialla.

Prendete un chilogrammo di zucca gialla; sbucciatela, tagliatela a fette sottili, e fatela cuocere con 2 ramaioli di brodo; quindi passatela dallo staccio.

Fate al fuoco una miscela con 60 grammi di burro e 2 cucchiaiate di farina, e quando avrà preso il color nocciola, versateci un po' di brodo; aggiungetevi la zucca passata e tanto brodo che basti per 6 persone. Poi versatelo bollente sul pane fritto e servite la zuppa con parmigiano grattato a parte.

73. - Zuppa alla contadina.

Per fare una zuppa bastante per 6 persone impiegate le seguenti dosi:

Mettete a cuocere in 2 litri d'acqua 300 grammi di fagiuoli unendovi alcune cotenne di carnesecca tagliate a pezzi. Avvertite di mettere i fagiuoli ad acqua diaccia e di aggiungervi dell'acqua calda qualora rimanessero in secco. Preparate intanto un battutino con mezza cipolla non molto grossa, 2 spicchi d'aglio, 2 pezzi di sedano e un mazzettino di prezzemolo; quindi mettetelo al fuoco con 150 grammi d'olio, e quando sarà colorito versatevi mezza palla di cavolo verzotto e altrettanto cavolo nero, tagliato piuttosto grosso; quando il cavolo avrà abbassato un poco, aggiungete un mazzo di bietola, pure tagliata, e una patata tagliata a tocchetti. Condite con sale e pepe, e versatevi un po' di sugo di pomodoro o conserva. Qualora nel bollire questo composto rimanesse asciutto, bagnatelo colla broda dei fagiuoli. Quando questi saranno cotti, mettetene una quarta parte, interi, fra gli erbaggi, unendovi le cotenne; gli altri passateli dallo staccio e scioglieteli nella broda, versando poi tutto nel recipiente dove sono gli erbaggi. Fate bollire tutto insieme ancora un poco, quindi versate ogni cosa nella zuppiera, dove avrete già preparato 400 grammi di pane scuro, raffermo, tagliato a fette sottili.

Coprite la zuppiera e servite la zuppa dopo un quarto d'ora.

Minestre e zuppe di magro.

74. - Paste coi fagiuoli.

Farete questa minestra come quella descritta al Num. 81; solo che invece di riso adoprerete paste, sia vermicelli, bavette, lasagne, o qualsiasi altra di vostro gusto.

75. - Paste e ceci.

Fate lessar bene i ceci nell'acqua con sale; quando sono cotti, aggiungete un soffritto d'olio, del ramerino ed aglio, che avrete preparato a parte, ed infine mettete a cuocere in questo brodo le paste, aggiungendo anche del sugo di pomodoro, se vi aggrada.

Sarà superfluo avvertire che, prima di mettere il soffritto nel brodo, si deve ritirare quella quantità di ceci che può esser soverchia per la minestra, potendosene di questi fare una vivanda a parte.

76. - Paste nel brodo di pesce.

Prendete 2 libbre di pesce misto, pulitelo bene togliendone tutte le lische e le squame, tagliatelo a pezzi e mettetelo al fuoco in una cazzaruola dove avrete già fatto prender colore ad un battuto generoso fatto con mezza cipolla, 2 porri, pepolino, uno spicchio d'aglio, sedano, prezzemolo, carota, persia e olio abbondante. Quando il pesce avrà bollito alquanto, conditelo con sale e pepe e versateci 5 o 6 cucchiaiate di salsa di pomodoro.

Lasciate bollire il tutto per un'ora, affinchè diventi un liquido omogeneo; quindi passatelo dallo staccio, bagnando ogni tanto con acqua tiepida, fino a far rimanere nello staccio i soli ossi. Allora rimettete al fuoco il brodo così ottenuto, e quando riprende il bollore, versateci una libbra di paste, di cui le più indicate sono le bavette.

La suddetta dose basta per 6 persone.

Nel medesimo modo si può procedere per una squisita zuppa di pesce, per la quale si terranno pronte nella zuppiera alcune fette di pane arrostito, rovesciando sopra a quelle il brodo a bollore.

77. - Bavette col brodo d'ombrina.

Mettete a cuocere in 2 litri di acqua diaccia con sale un chilogrammo d'ombrina, e allorchè sarà cotta, ritraetela dal brodo, del quale vi servirete per cuocere 250 grammi di bavette, aggiungendovi un poco di sugo di pomodoro. Allorchè la pasta sarà cotta, gettate nella pentola, immediatamente prima di scodellare, 50 grammi di burro. Poscia servite con parmigiano a parte.

La suddetta dose può servire per 7 persone.

78. - Riso col brodo di pesce.

Quando avrete del brodo di pesce, come è già stato descritto al Num. 38, potrete servirvi di quello per fare una eccellente minestra di riso nel seguente modo:

Preparate un battuto con un quarto di cipolla, 2 spicchi d'aglio, prezzemolo, carota e sedano, e fatelo soffriggere con olio pepe e sale. Poi versatevi il sugo di pomodoro o conserva sciolta in un ramaiolo del detto brodo; lasciate bollire un poco, eppoi versatevi tutto il brodo che vi occorre per cuocere il riso. Quando avrà ripreso il bollore, gettatevi il riso, e allorchè sarà a mezza cottura, aggiungetevi un pezzetto di burro. Prima di versarlo nella zuppiera, versatevi un pugnello di parmigiano.

79. - Riso alla principessa.

Cuocete un chilogrammo di riso in 3 litri di latte con poco sale, gettandovelo quando il latte bolle, ed avvertendo di unirvi, allorchè sia a mezza cottura, 2 ettogrammi di burro ed una manciata di parmigiano grattato. Versate poscia il riso, così cotto, in una zuppiera, aggiungetevi 8 torli d'uova frullati a parte, rimestate ben bene col mestolo e servite tosto in tavola.

Si può anche far cuocere il riso nell'acqua, invece che nel latte.

La suddetta dose può servire per 8 o 10 persone.

80. - Riso con passato di piselli secchi.

Mettete al fuoco in una pentola, con 2 litri d'acqua, mezzo litro di piselli secchi, ma di color verde, e lasciateli cuocer bene, tramenandoli spesso onde non s'attacchino e prendano di bruciaticcio. Fate intanto un battuto con mezza cipolla, una carota, due pezzi di sedano e qualche gambo di aneto, se lo avete; mettetelo al fuoco con un pezzo di burro e fategli prendere il colore. Versatevi allora i piselli mezzo cotti e scolati dall'acqua, mettetevi sale e pepe, e fate loro suzzare tutto il soffritto. Poi versatevi sugo di pomodoro e l'acqua stessa dei piselli per farli finire di cuocere. Quindi passate tutto per lo staccio, e se il passato riuscisse troppo denso, aggiungete dell'acqua calda ed un pezzetto di burro. Allora, quando ha ripreso il bollore, cuocetevi il riso e servitelo ben caldo.

Con le dosi suddette si può preparare una minestra per 10 o 12 persone.

81. - Riso coi fagiuoli.

Freschi o secchi che sieno, fate lessare nell'acqua con sale i fagiuoli che vi abbisogna: quando sono quasi cotti, unitevi alcune zucchettine verdi, ed un pezzo di zucca gialla; lasciate cuocere completamente il tutto, e colate il brodo così ottenuto. Allora prendete una porzione dei fagiuoli e la zucca, schiacciateli col mestolo e passateli per staccio; il sugo denso che ne ricavate stemperatelo nel brodo medesimo, che rimetterete poi al fuoco in una pentola onde farlo nuovamente bollire. Preparate intanto a parte un soffritto di olio, poche foglie di salvia, 2 spicchi d'aglio, ed un pizzico di funghi secchi, rinvenuti prima in poc'acqua calda, aggiungendovi del sugo o conserva di pomodoro; versate il tutto nel brodo, quindi ponete a cuocere il riso. Unitevi infine il restante dei fagiuoli, quelli cioè che non avete passati dallo staccio, ed avrete una minestra eccellente.

82. - Farinata gialla.

Fate un soffritto d'olio e cipolla; aggiungetevi sugo o conserva di pomodoro, versatevi l'acqua che vi occorre, la quale avrete prima salata e fatta scaldare a parte. Lasciate poscia che alzi il bollore, e tosto gettatevi della farina di granturco, facendola cadere a poco a poco, mentre con un mestolo dimenerete onde non si formino bozzoli. Per ogni litro d'acqua bastano circa 100 grammi di farina. Questa farina, appena è cotta, scodellatela e servitela con formaggio grattato.

Si fa anche la farinata di granturco, cuocendo la farina con acqua e sale semplicemente, cioè senza soffritto: ma in questo caso convien condirla con burro e parmigiano grattato, prima di ritirarla dal fuoco.

83. - Zuppa alla casalinga.

Mettete in una pentola alcuni pomodori spezzati, a cui avrete prima tolti i semi; unitevi un battuto di basilico, prezzemolo e sedano, 2 spicchi d'aglio intieri o tagliati in mezzo, olio, sale e pepe; lasciate soffriggere il tutto per circa 10 minuti; aggiungete poscia una quantità proporzionata di pane casalingo, o di farina di segale e di frumento mescolate, che avrete tagliato a piccoli pezzi; versatevi una sufficiente dose d'acqua calda, e fate bollire per circa un'ora, avvertendo di mischiare spesso, affinchè il pane non si attacchi al fondo e prenda di bruciaticcio. Infine scodellatela e servitela calda.

84. - Zuppa verde alla toscana.

Mondate e trinciate grossamente ogni sorta di erbaggi che possiate avere, come: cavolo, lattuga, indivia, bietola, e radicchio; unitevi una rapa, alcune patate, una carota, sedano, del pari trinciati, e piselli freschi se ve ne sono: ponete tutto in una cazzaruola, nella quale avrete preparato un soffritto di cipolla con olio; salate convenientemente, mettetevi anche un poco di pepe, e lasciate al fuoco per 15 o 20 minuti, rimescolando più volte. Poscia aggiungetevi del sugo di pomodoro, o conserva sciolta in poc'acqua; fate cuocere ancora per 15 minuti, e versatevi infine tant'acqua bollente quanta ve ne occorre per bagnare la zuppa. Lasciate così cuocere completamente gli ortaggi, facendo bollir tutto per circa un'altr'ora, poi servite versandolo in una zuppiera, dove avrete preparato del pane tagliato a fette.

85. - Zuppa di lenticchie.

Regolatevi in tutto come per la zuppa di fagiuoli descritta al Num. 87.

La medesima broda è ottima anche per cuocerci il riso.

86. - Zuppa col pomodoro.

Prendete una cipolla, una carota, del sedano, basilico e prezzemolo; tritate il tutto sul tagliere, indi mettetelo in una pentola con 3 litri d'acqua e sale in proporzione, nonchè 5 o 6 pomodori spezzati. Dopo bollito 3 ore circa, passate per lo staccio tutto

il contenuto della pentola, schiacciando e spremendo bene le erbe ed i pomodori, acciocchè diano tutto il loro sugo, e rimettete poscia al fuoco il liquido ottenuto, aggiungendovi 2 ettogrammi di burro, e lasciate bollire per altri 10 o 12 minuti. Allora versate questa sorta di brodo in una zuppiera, nella quale avrete preparato il pane tagliato a fette ed arrostito, e servite con formaggio grattato.

87. - Zuppa di fagiuoli col cavolo.

Fate lessare mezzo litro di fagiuoli con acqua e sale. Prendete un quarto di cipolla, uno spicchio d'aglio, un po' di prezzemolo e un grosso pezzo di sedano tenero; tritate questi odori e metteteli al fuoco con abbastanza olio e molto pepe. Quando il soffritto sarà colorito, unitevi del cavolo nero già lessato, un poco di sugo di pomodoro o conserva, e 2 ramaioli della broda dei fagiuoli. Fatelo bollire 2 o 3 minuti e versatelo quindi nella pentola dei fagiuoli.

Quando bolle di nuovo, versate il tutto nella zuppiera dove avrete preparato il pane tagliato a fette grosse un dito, arrostito e fatto a dadi.

88. - Zuppa di ceci alla genovese.

Prendete i ceci nella quantità che vi occorre, e metteteli a cuocere in una pentola con proporzionata dose d'acqua e sale, avvertendo di gettar i ceci nella pentola solo quando l'acqua sarà alquanto calda. Mezz'ora prima che i ceci sieno giunti a cottura, aggiungete un pizzico di funghi secchi, rinvenuti nell'acqua tiepida, alcune foglie di salvia, poco sedano, 2 spicchi d'aglio, il tutto ben tritato, olio in abbondanza, sugo di pomodoro o conserva disciolta prima in poca acqua, e qualche pezzetto di cardone (gobbo), avvertendo di scegliere le foglie interne più tenere e più piccole. Cotta infine questa sorta di zuppa, servitela con pane, o senza, a piacere.

89. - Zuppa con le uova.

Lasciate soffriggere in cazzaruola un ettogrammo di burro, finchè abbia preso un bel colore dorato; unitevi allora una cipolla bianca, già trinciata sottilmente, ed un poca di farina; rimescolate, lasciate soffriggere ancora per alcuni minuti, aggiungetevi poscia 2 litri d'acqua con giusta dose di sale, e lasciate bollire. Intanto sbattete a parte 8 rossi di uova, ritirate dal fuoco la cazzaruola, e versate subito in quel liquido bollente le uova, agitandole col mestolo affinchè non si rappiglino. Mettete infine

nella zuppiera il pane affettato e arrostito, versatevi il brodo suddetto, e servite con formaggio grattato.

Con la suddetta dose si può fare una zuppa per 6 o 7 persone.

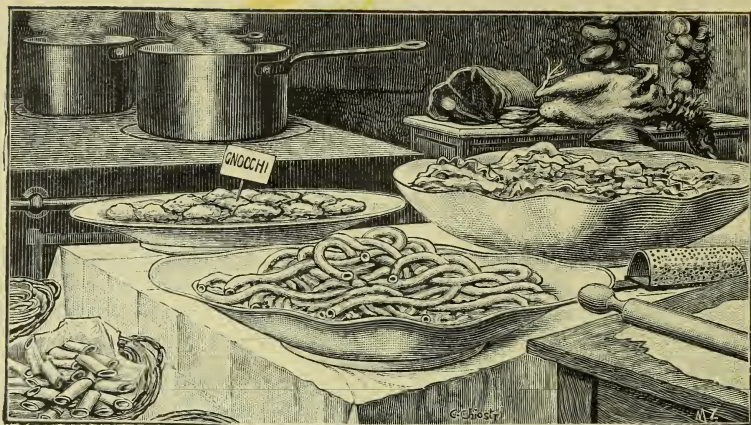
90. - Zuppa col brodo di pesce.

Per ottenere un buon brodo scegliete a preferenza un bel muggine grasso ; ma si prestano bene anche l'ombrina e il ragno.

Se volete fare una zuppa per 7 o 8 persone, prendete un chilogrammo di pesce, raschiategli le squame, votatelo e lessatelo con acqua in proporzione.

Preparate un abbondante battuto con cipolla, aglio, prezzemolo, carota, sedano, e mettetelo al fuoco con olio pepe e sale. Quando sarà colorito versatevi del sugo di pomodoro e fatelo bollire aggiungendovi pure il brodo di pesce. Quindi colate il brodo, e con una piccola parte del medesimo cuocete un poco di sedano, carota e funghi secchi, il tutto tagliato a pezzetti.

Arrostite il pane per la zuppa e tagliatelo a dadi ; mettetelo nella zuppiera e versatevi il brodo bollente, con i suddetti odori.

Servite la zuppa con parmigiano a parte.

Minestre asciutte di grasso.

91. - Paste al sugo.

Le paste che più comunemente si adoperano per farne minestre, cosiddette asciutte, sono i cannelloni, i maccheroni, le lasagne, i vermicelli e quelle fatte in casa. Si cuociono nell'acqua con sale, mettendovele quando l'acqua stessa è a gran bollore; si ritirano dal fuoco, si fanno scolare, e quindi si rovesciano nella cazzaruola dove sarà già stato preparato il sugo di carne del Num. 40 o 41, oppure l'intingolo del Num. 42, se si vuole di magro, e quando saranno bene imbevute di quel sugo si servono con formaggio grattato a parte.

Sarà bene scaldare al vapore dell'acqua bollente il piatto nel quale si vuol servire la pasta, tenendolo sul recipiente stesso in cui questa cuoce, poichè tali minestre si raffreddano facilmente.

92. - Lasagne alla genovese.

Fate le lasagne tirando la pasta nel modo già superiormente indicato al Num. 58; ma invece di cuocerle nel brodo, cuocetele in acqua abbondante con poco sale, procurando che l'acqua riprenda in breve il bollore dopo che vi avrete gettata la pasta. Indi ritirate dal fuoco la caldaia, estraetene le lasagne con una mestola bucata, facendole ben sgocciolare; distendetele a suoli in un gran piatto, e conditele con sugo di vitello, o di manzo (Num. 40 o 41) e del buon parmigiano grattato.

Fate un soffritto con poca carnesecca, aglio, prezzemolo e olio, sale e pepe. Quando sarà colorito, gettateci quella quantità di piselli che vi occorre, e quando avranno ritirato l'unto, finite di cuocerli con acqua o brodo. Servite poi il risotto con una buona dose di parmigiano grattato.

100. - Risotto alla genovese.

Trinciate una cipolla e un poco di prezzemolo, e fatene un soffritto in cazzaruola con un pezzo di burro: mettete in questo soffritto 3 ettogrammi di carne magra di vitello, tritata prima unitamente ad un poco di midollo di manzo; lasciate rosolare per 8 o 10 minuti, ed unitevi poscia un chilogrammo di riso, che avrete lavato e indi fatto sgocciolare. Tramenate il tutto con un mestolo, e dopo alcuni minuti cominciate a bagnare con brodo bollente, già preparato a parte, versandolo nella cazzaruola a poco per volta, a mano a mano che il riso, cuocendo, se ne imbeve. Allorchè il riso sarà a mezza cottura, aggiungete alcune cucchiaiate di sugo (Num. 40) un cervello di agnello scottato e tritato minutamente, ed infine una presa di zafferano in polvere, sciolto in una cucchiaiata di brodo, e 2 buone manciate di parmigiano grattato, rimescolando ben bene il tutto, finchè il riso sia cotto.

La suddetta dose può servire per 10 persone.

101. - Agnellotti all'italiana.

Prendete 300 grammi di braciole di maiale nella lombata; disossatele e digrassatele, quindi fatele cuocere in cazzaruola con burro, sale e poco pepe. Se non volete adoprare del maiale potrete servirvi di petto di tacchino, nella proporzione di 200 grammi, cotto nel modo suddetto.

Tritate poi la carne molto fine, unite alla medesima un cervello di agnello lessato e spellato, 50 grammi di midollo di bue crudo, 50 grammi di parmigiano grattato, 3 rossi d'uovo, e, all'occorrenza, aggiungetevi anche una chiara d'uovo e l'odore di noce moscata; quindi mescolate bene insieme tutto.

Frattanto preparate la pasta come è detto al Num. 58, tagliatela a liste larghe circa 10 centimetri, sulle quali disporrete, con un cucchiaino, il suddetto ripieno, a piccole dosi e ad eguale distanza. Ripiegate quindi la lista di pasta su sè stessa, e chiudete in tal modo il ripieno; finalmente tagliate tanti quadretti con apposita rotellina di metallo dentata, avvertendo che il ripieno già disposto nella pasta rimanga nel mezzo di ciascun agnellotto.

Allora accomodateli sopra una tovaglia, in modo che non si

tocchino fra loro, onde non si attacchino, e lasciateli esposti all'aria fino al momento di cuocerli.

Potrete anche, se vi torna più comodo, prepararli la sera innanzi, lasciandoli stesi tutta la notte, coperti però con tovagliuoli onde non si dissecchino troppo.

Se volete farli al brodo, dovete cuocerli come le altre minestre, avvertendo solo che per ogni 4 dozzine di agnellotti occorre un litro di brodo. Se invece volete farli al sugo, li lesserete prima nell'acqua, gettandoveli a pochi per volta quando questa è in pieno bollore; indi li ritirerete con una mestola bucata, affine di farli sgocciolare, e mettendoli a strati in un piatto, li condirete con buon parmigiano grattato e sugo di carne (Num. 40).

Tanto cuocendoli nell'acqua, come nel brodo, avrete cura che il liquido non cessi di bollire; al quale scopo manterrete nel fornello un fuoco vivissimo; altrimenti gli agnellotti si aprirebbero, ed il loro ripieno si spanderebbe; è anzi necessario avvertire di non rimestarli in alcun modo, ma sibbene di spingerli dolcemente verso il fondo della pentola con un mestolo, quando, cuocendo, vengono a galleggiare. Basteranno 12 minuti di cottura.

Non sarebbe male però, dopo cotti, lasciarli qualche momento nel brodo caldo prima di servirli.

102. - Cappelletti alla bolognese.

Tritate colla lunetta 30 grammi di prosciutto grasso e magro e 20 grammi di mortadella di Bologna. Tritate pure 60 grammi di midollo di bue crudo, e aggiungete a questi battuti riuniti 60 grammi di parmigiano grattato e l'odore di noce moscata, mescolando bene il tutto con un uovo.

Avvertite però di non mettere nè sale nè pepe.

Chiudete poi a piccole parti questo miscuglio, mettendolo con un cucchiaino nella pasta (Num. 58), dopo averla tagliata con uno stampo grande quanto una moneta d'argento da 5 lire. A tal uopo potrete servirvi magari di un bicchierino capovolto. Se la pasta si attaccasse allo stampo, bagnate, con un dito intinto nell'acqua, l'orlo dello stampo. Mettete il ripieno in mezzo alla parte così tagliata, e ripiegatela quindi su sè stessa formando così un semicerchio; poi prendetene le due estremità, riunitele insieme, ed avrete così i cappelletti perfetti.

Con la suddetta dose di ripieno potrete empire circa 300 cappelletti, pei quali vi occorrerà una pasta di 3 uova. (Num. 58.)

Se volete rendere questi cappelletti più saporiti, basta aggiungere al suddetto ripieno un mezzo petto di cappone cotto nel burro e un rosso d'uovo, nonchè la buona misura di tutti gli altri ingredienti.

In quanto a servirsene, si possono cuocere al brodo come le

altre minestre; oppure lessarli in acqua salata a bollore, e, dopo averli scolati, far loro alzare il bollore in abbondante sugo di carne, (Num. 40 o 41) e servirli cosparsi di parmigiano, aggiungendovi pure qualche pezzetto di burro.

103. - Tortellini di piccione.

Prendete un piccione giovane del peso di mezzo chilogrammo circa. Vuotatelo di tutte le interiora e fatelo lessare, per la qual cosa basterà mezz'ora di bollitura. Toglietelo dal fuoco e disossatelo; quindi battetelo colla lunetta insieme con 70 grammi di prosciutto grasso e magro, e infine aggiungetevi 80 grammi di parmigiano grattato e l'odore di noce moscata. Lavorate allora il composto con la lama del coltello per ridurlo ben mescolato.

Chiudete poi il composto nella pasta tagliata come al Numero 102, e serviteli cotti in brodo, oppure asciutti, conditi con burro e formaggio, o meglio ancora con sugo (Num. 40) e rigaglie.

Con le suddette quantità potrete ottenerne circa 260, e vi occorrerà una pasta di 3 uova. (Num. 58.)

104. - Maccheroni ripieni.

Occorre anzitutto procurarsi dei maccheroni assai grossi, tagliati alla lunghezza di 6 o 8 centimetri, possibilmente che sieno fabbricati di recente, per modo che la pasta, essendo fresca, possa cedere alla pressione delle dita senza rompersi. Prendete poscia del magro di vitella, poppa pure di vitella, un'animella ed alcuni schienali (mezzo chilogrammo circa in tutto) e fate rosolare il tutto in una cazzaruola per un quarto d'ora con burro, cipolla, prezzemolo e sale: tritate indi ogni cosa sul tagliere, e poi pestatelo nel mortaio. Ciò fatto, mettete questo battuto in un recipiente, aggiungetevi 3 rossi di uova con 2 sole chiare, un po' di mollica di pane inzuppata nel brodo, 30 grammi di parmigiano grattato e poche spezie; mescolate bene l'insieme, ed avrete il ripieno pei vostri maccheroni. Prendete allora questi ad uno per volta, riempiteli senza troppo stivarli, e serratene le estremità comprimendole colle dita. Poscia accomodate in un tegame i maccheroni così ripieni, versatevi sopra del sugo di carne allungato con alquanto brodo; spargetevi del buon pramigiano grattato, e fateli cuocere lentamente con fuoco sotto e sopra. Li servirete caldi nello stesso tegame dove li avrete cotti.

105. - Ravioli.

Prendete una quantità di bietola, toglietene le costole, lavatela, fatela lessare, e quando è cotta gettatela in acqua fresca, la-

sciandovela per pochi minuti: poscia spremetela, tritatela sottilmente sul tagliere, e, dato che da cotta ne vogliate adoprare quanta ne sta in un pugno, mettetela in un recipiente, aggiungendovi 2 uova, 50 grammi di parmigiano grattato, 300 grammi di ricotta, un poco di noce moscata, spezie e sale, impastando e rimestando bene il tutto. La ricotta passatela e, se fosse sierosa, spremetela in un tovagliuolo.

Spargete indi della farina bianca sopra una tavola ben pulita, mettetevi a piccole porzioni l'impasto descritto, e voltolandolo col palmo della mano, formatene altrettante pallottole della grossezza di una noce, che avrete cura d'infarinar bene.

Fatti così i ravioli, metteteli a cuocere in acqua senza sale, avvertendo che bolla forte e gettandoveli con delicatezza ed a pochi per volta, onde il liquido non cessi di bollire; allorchè saranno venuti tutti a galla, ritirateli con diligenza servendovi di una mestola di rame bucata, e conditeli con del buon sugo di carne e parmigiano grattato, oppure con cacio e burro, servendoli poi per minestra o per contorno a un umido di carne.

Con le dosi suddette farete 24 ravioli all'incirca.

106. - Gnocchi d'oro.

Prendete della farina di granturco freschissima e bene stacciata; mescolatela ad un terzo di farina bianca, mettendo l'una e l'altra in un calderotto, e stemperate il miscuglio con brodo tiepido, che verserete a poco per volta, dimenando con un mestolo, finchè l'intriso sia riescito alla densità d'una polentina. Indi ponete sul fuoco il calderotto medesimo, fate cuocere la farinata, non cessando mai di tramenarla, e quando sia ridotta a certa consistenza, ritiratela dal fuoco, lasciandola raffreddare per circa un quarto d'ora. Poscia con un cucchiaio prendete dal calderotto piccole porzioni di tale polenta, mettetele ad una ad una in un piatto, che manterrete caldo sul vapore dell'acqua bollente, ed appena formato un suolo, condite con sugo di carne (Num. 40) e parmigiano grattato. Continuate così finchè avete polenta, operando con sollecitudine onde gli gnocchi non si raffreddino troppo, e servite in tavola.

107. - Batufoli.

Fate una polenta alquanto dura, cuocendo 8 ettogrammi di farina di granturco in 2 litri d'acqua con giusta dose di sale; appena cotta ritiratela dal fuoco, ed a cucchiaiate disponetela entro un gran piatto, formando come tante polpette della grossezza d'un uovo, l'una vicina all'altra, finchè avrete compiuto il primo suolo, che tosto condirete con buon sugo di carne (Num. 40) e

93. - Pappardelle col sugo di coniglio.

Lavate il coniglio, tagliatelo a pezzi e mettetelo in una cazzaruola sul fuoco per fargli fare l'acqua. Scolatelo bene, e quando sarà asciutto, metteteci un pezzo di burro, un po' d'olio, ed un battuto fatto col fegato stesso del coniglio, un pezzo di carnesecca, mezza cipolla, carota, sedano e prezzemolo. Conditelo con sale e pepe. Quando sarà ben rosolato, bagnatelo con sugo di pomodoro, o conserva, ed acqua calda per finire di cuocerlo.

In ultimo aggiungete un altro poco di burro.

Col sugo così ottenuto condirete una squisita minestra di pappardelle, aggiungendovi parmigiano grattato.

94. - Pappardelle colla lepre.

Prendete 50 grammi di prosciutto più grasso che magro, e tritatelo insieme con un quarto di cipolla, carota, sedano e un po' di prezzemolo. Fatelo soffriggere con 40 grammi di burro, quindi gettateci interi i due filetti della lepre, che potranno pesare in tutto 180 grammi, compresi i rognoni. Condite con sale e pepe. Fate rosolare così la carne, e bagnatela a poco a poco con brodo e sugo di pomodoro per cuocerla, avvertendo che vi resti liquido in abbondanza. Quando è cotta, levatela asciutta e tritatela colla lunetta.

Intanto mettete sul fuoco 30 grammi di burro e un cucchiaio di farina, e quando avrà preso il colore d'oro, mescolatevi la carne tritata nonchè il suo sugo, aggiungendo altri 30 grammi di burro e l'odore della noce moscata.

Fatto nelle dosi suddette, questo intingolo potrà servirvi per condire 600 grammi di paste comprate, oppure una pasta fatta in casa con 3 uova, bastante per 6 persone.

Servite con parmigiano abbondante.

95. - Spaghetti coi piselli.

Preparate un battuto con 70 grammi di carnesecca, una cipolla novellina, un aglio fresco e un poco di sedano e prezzemolo. Mettetelo al fuoco in una cazzaruola con olio, e allorchè avrà preso colore, versateci 500 grammi di piselli sgranati, condendoli con sale e pepe. Lasciateli cuocere. Poi lessate a parte 500 grammi di spaghetti in acqua salata, scolateli bene, mescolateli coi piselli già cotti, cospargeteli di parmigiano e mandateli in tavola.

La suddetta dose serve per 6 persone.

96. - Maccheroni alla napoletana.

Cotti che abbiate i maccheroni nell'acqua con sale, ritirateli dalla loro caldaia, fateli sgocciolare bene, accomodateli a strati in un gran piatto adattato, e, a mano a mano, conditeli, spargendovi sopra del buon cacio grattato e versandovi del sugo di manzo (Num. 40). Indi rivoltateli col cucchiaio, e serviteli ben caldi.

97. - Riso al sugo.

Preparate del buon sugo di carne, come al Num. 40 o 41, mettetelo al fuoco in una cazzaruola, unitevi il riso che avrete prima strofinato in un canovaccio, senza però lavarlo, come ho già detto, e dimenate col mestolo. Dopo alcuni minuti cominciate a versarvi del brodo bollente con un ramaiolo, continuando così mano a mano, fino a che il riso se ne imbeva. Badate che rimanga alquanto prosciugato, ma avvertite di rimestarlo sempre, onde non si attacchi al fondo. Poco prima di ritirare dal fuoco questa minestra, aggiungetevi del cacio grattato in abbondanza, un bel pezzo di burro e, se lo avete, un tartufo grattato; poi servitela in tavola.

98. - Risotto alla milanese.

Mettete mezza cipolla trinciata in una cazzaruola insieme con 40 grammi di burro; lasciate soffriggere, e quando la cipolla sia rosolata, gettatevi 500 grammi di riso e rimestate continuamente finchè abbia succhiato tutto il soffritto. Allora versate nella cazzaruola a poco a poco del buon brodo bollente, che a tale scopo terrete pronto su d'un altro fornello, e continuate a tramenare affinchè il riso non si attacchi al fondo. Badate che non bolla troppo all'asciutto, altrimenti rimane duro nel mezzo e si sfarina alla superficie. Quando poi sarà quasi cotto, salatelo, aggiungetevi altri 40 grammi di burro, del parmigiano grattato, e, se volete dare più colore al vostro risotto, aggiungetevi un poco di zafferano sciolto in un gocciolo di brodo caldo. Servite il risotto con parmigiano a parte.

Questa dose serve per 5 persone.

99. - Risotto coi piselli.

Regolatevi come al Num. 98, ma prima di levarlo dal fuoco, invece di aggiungere lo zafferano, unitevi una giusta quantità di piselli cotti nel seguente modo:

parmigiano grattato in abbondanza: continuate così, sovrapponendo un suolo sull'altro finchè avete polenta, e servite ben caldo.
La suddetta dose può servire per 6 o 7 persone.

108. - Taglierini pasticciati.

Preparate la pasta come è indicato al Num. 58; avvolgetela su sè stessa, tagliatela trasversalmente con un coltello bene affilato, in modo da farne tante listarelle non più larghe di 2 millimetri, (circa lo spessore d'uno scudo) così avrete ottenuto i taglierini. Allora cuoceteli nel brodo, lasciandoveli bollire per 12 o 15 minuti; indi ritirateli con una mestola bucata, fateli sgocciolare, metteteli in una teglia di rame con burro, sugo di carne, alcuni fegatini di pollo cotti nel sugo stesso e tagliuzzati, un tartufo sottilmente affettato e parmigiano grattato; coprite la teglia con un testo di ferro, e fate grogiolare ogni cosa con fuoco sotto e sopra.

109. - Spaghetti col prosciutto.

Prendete una grossa fetta di prosciutto grasso e magro e tagliatelo a pezzettini. Tritate poscia una giusta quantità di sedano e di carota, poi mettete il tutto a soffriggere con un pezzo di burro adeguato alla quantità di spaghetti che volete condire. Allorchè il battuto avrà preso colore, bagnatelo con sugo di pomodoro o con conserva diluita in un ramaiolo di brodo o di acqua.

Lessate poscia gli spaghetti a parte avvertendo di salare poco l'acqua per motivo del prosciutto; quindi scolateli e conditeli col suddetto intingolo e con parmigiano grattato.

Minestre asciutte di magro.

110. - Taglierini al burro.

Fate i taglierini nel modo indicato nel Num. 108, cuoceteli nell'acqua bollente con sale; ritirateli con una mestola bucherellata, lasciateli sgocciolare, e metteteli in un gran piatto con un bel pezzo di burro fresco, rivoltandoli con due forchette e spargendovi a più riprese del buon parmigiano grattato. Quando il burro, pel calore de' taglierini, si sarà completamente liquefatto, servirete in tavola.

Devesi procurare di mantener caldo il piatto in cui si condiscono i taglierini, onde questi non si raffreddino di troppo: gioverà pertanto tenere il piatto stesso, durante l'operazione, su d'una marmitta in cui sia dell'acqua a bollore.

In Lombardia usano di far rosolare il burro prima di servirsene per condire la pasta: a tal'uopo mettono il burro al fuoco in una cazzaruola; lo lasciano soffriggere finchè abbia preso un color biondo dorato, quindi lo versan caldo sulla pasta.

111. - Maccheroni alla francese.

Prendete 600 grammi di maccheroni lunghi alla napoletana, e date loro due terzi di cottura in acqua poco salata. Frattanto mettete al fuoco un pentolino di latte, e quando bolle gettateci 140 grammi di gruiera grattato e 140 grammi di burro, sciogliendoli bene col mestolo. Ciò fatto, versate subito questo miscuglio in un recipiente dove avrete già posti i maccheroni sgrondati dall'acqua, e rimestate col mestolo acciocchè il formaggio non si

coaguli. Fate così finire di cuocere i maccheroni, avvertendo che a cottura completa vi resti un po' di sugo. Allora levateli, e versateci 80 grammi di parmigiano grattato. Quindi serviteli.

La suddetta dose serve per 8 persone.

112. - Spaghetti alla casalinga.

Fate un battuto con 2 spicchi d'aglio, prezzemolo e basilico; mettetelo al fuoco con olio abbondante, e, quando l'aglio avrà un po' soffritto, gettateci 6 pomodori fatti a pezzi, sale e pepe. Cotti che siano, passate il sugo e conditene mezzo chilogrammo di spaghetti, cospargendoli di parmigiano grattato.

Nella suddetta dose basteranno per 4 o 5 persone.

113. - Maccheroni al burro.

Cuocete i maccheroni nell'acqua con sale; sgocciolateli, metteteli in un gran piatto e conditeli con burro fresco e parmigiano grattato, operando in tutto come abbiamo detto sopra pei taglierini.

Si preparano allo stesso modo le altre paste a lungo taglio, come: lasagne, bavette, vermicelli, cannelloni, ecc. In generale, poi, per ogni chilogrammo di pasta occorrono circa 2 ettogrammi di burro ed un ettogrammo di parmigiano.

114. - Paste asciutte in diverse maniere.

Potrete preparare delle eccellenti minestre asciutte condite di magro, facendo cuocere nell'acqua con sale quella specie di pasta che più vi aggrada, la quale, dopo sgocciolata, accomoderete in un piatto adattato e condirete con un intingolo di vostro gusto fra quelli già superiormente descritti, dal Num. 42 al 45.

115. - Lasagne col pesto alla genovese.

Sieno le lasagne fatte in casa (Num. 58) oppure comprate dal pastaio, le farete cuocere nell'acqua a bollore, e poscia, toltele dalla pentola con una mestola bucata, le metterete a suoli in un gran piatto, e le condirete col pesto seguente:

Pestate ben bene nel mortaio 3 o 4 spicchi d'aglio ed alcune foglie di basilico; unitevi del cacio d'Olanda e del parmigiano, grattati e mescolati insieme: continuate a pestare ancora un poco, e stemperate poscia il tutto con olio fino, in abbondanza. Al momento di servirvi di questo condimento, versatevi 2 o 3 cuc-

chiaiate d'acqua bollente, di quella in cui avete fatto cuocere la pasta, agitate il miscuglio col cucchiaio, e conditene le lasagne, sulle quali spargerete ancora del parmigiano grattato.

116. - Vermicelli con l'acciugata.

Cuocete i vermicelli nell'acqua a bollore, che avrete prima salata; scolateli, e mettendoli in un piatto adattato, conditeli con parmigiano grattato e con l'acciugata Num. 138.

117. - Gnocchi di patate.

Lessate le patate, pelatele e passatele per lo staccio. Quindi impastatele con eguale quantità di farina bianca, e fatta così la pasta, dividetela in pezzi grossi quanto un limone, i quali rotolerete sulla spianatoia col palmo della mano in guisa da formarne altrettanti bastoncelli, che taglierete poi a tocchetti di 3 centimetri circa. Poi spolverizzateli leggermente di farina e scavateli premendoli uno alla volta col pollice sul rovescio d'una grattugia. Lasciateli alquanto prosciugare distendendoli sopra una tovaglia; quindi metteteli a cuocere per 10 minuti nell'acqua salata; levateli asciutti con una mestola forata e conditeli con burro e formaggio, aggiungendovi, se vi aggrada, un po' di sugo di pomodoro.

Per farli più delicati, cuoceteli nel latte e serviteli senza scolarli; se il latte è buono, basta condirli con un po' di sale e un pizzico di parmigiano.

118. - Batufoli al burro.

Fateli in tutto come quelli descritti al Num. 107, ma invece di sugo di carne, adoprate, per condirli, del burro fresco, non tralasciando il formaggio parmigiano, che anzi metterete in abbondanza.

119. - Batufoli col pesto alla genovese.

Fate anche questi come è detto al Num. 107: ma conditeli col pesto descritto al Num. 115, cospargendoli egualmente di buon parmigiano grattato.

120. - Risotto con le telline.

Prendete chilogrammi 1,300 di telline col guscio e lavatele bene; poi ponetele in acqua fresca, salata, dentro un catino, avvertendo di mettere un piatto rovesciato sotto alle telline; lascia-

tevele per 2 ore almeno. In tal modo si saranno mondate di tutta la rena che racchiudono. Poi levatele asciutte dal catino e mettetele al fuoco con acqua sufficiente a cuocere 500 grammi di riso. Quando saranno aperte, levatene i gusci e serbate l'acqua, ma osservate che in fondo alla medesima si sarà formata una lieve posatura di rena che getterete via.

Fate intanto un soffritto con olio, aglio, poca cipolla, prezzemolo, sedano e carota, il tutto tritato bene con la lunetta, e quando sarà ben rosolato gettatevi le telline tolte dal guscio, alcuni pezzetti di funghi secchi rinvenuti, un po' di pepe e metà dell'acqua serbata. Dopo qualche minuto buttate il riso nel suddetto intingolo e fatelo cuocere allungando a mano a mano con l'acqua serbata.

Gustatelo se è giusto di sapore col solo sale naturale delle telline; e se così non fosse, aggiungete un po' di sale. Per dargli maggior sapore potreste anche aggiungere un po' di sugo di pomodoro o un pezzetto di burro.

La suddetta dose basterà per 6 persone.

121. - Risotto all'agostiniana.

Tritate un po' di cipolla, e fatela soffriggere con olio e burro in parti eguali: ponete a cuocere un chilogrammo di riso, rimestate, e cominciate a bagnarlo con acqua bollente pochissimo salata, che terrete all'uopo preparata in disparte, e nella quale avrete fatto cuocere e quasi spappolare una cipolla intiera steccata con 2 garofani e già prima rosolata nel burro. Man mano che il riso, cuocendo, s'imbeve di quest'acqua, versatene dell'altra, a poco per volta, e continuate a rimestare. Quando il risotto sia a mezza cottura, aggiungetevi un pugno di funghi secchi rinvenuti nell'acqua calda e trinciati, e, un po' prima di ritirare dal fuoco il vostro risotto, unitevi 10 acciughe salate, che avrete già disfatte con olio caldo, aggiungendo un ettogrammo di burro ed altrettanto parmigiano grattato, e rivolgendo il tutto con un mestolo. Quindi servite in tavola.

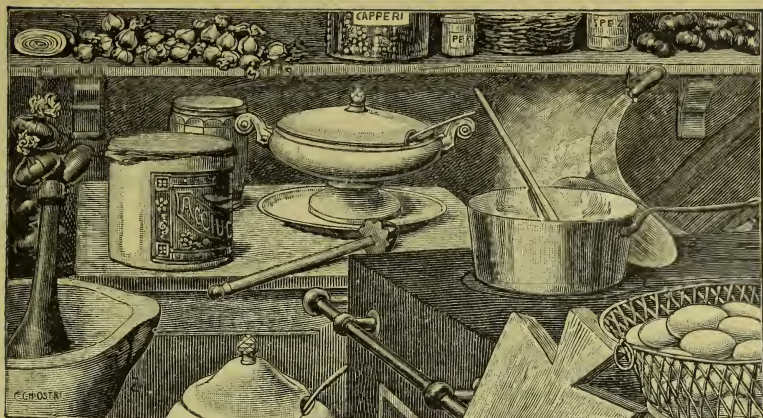
Detta dose serve per 10 persone.

122. - Risotto coi funghi.

Preparate un battuto con mezza cipolla, sedano, prezzemolo e carota, e mettetelo al fuoco con 6 cucchiaiate d'olio. Quando avrà preso colore, gettatevi del sugo di pomodoro e acqua, sale e pepe, nonchè uno spicchio d'aglio intero. Poi togliete l'aglio, passate la salsa ottenuta, e rimettetela al fuoco con 300 grammi di

funghi, ben lavati e tritati. Quando saranno cotti, lasciateli in disparte.

Frattanto cuocete 600 grammi di riso, facendolo dapprima soffriggere con un pezzo di burro, e tirandolo poi a cottura con acqua calda, la quale verserete a un ramaiolo per volta. A mezza cottura unitevi anche i funghi. Infine cospargetelo di parmigiano e mandatelo in tavola.

La suddetta dose può servire per 6 persone.

Salse e acciugate.

---

123. - Salsa di ramolacci, o ravanelli.

Mondate alcuni ramolacci, ritenendo solo la parte interna più tenera e più bianca; grattateli, metteteli in una salsiera con poco sale, e stemperate il tutto con aceto bianco, in guisa che la salsa riesca alquanto densa.

Se ne fa specialmente uso con lessi di grasso.

124. - Salsa alla campagnuola.

Mettete per pochi istanti sulla brace accesa 6 grossi pomodori, ed appena son caldi mondateli della buccia, che allora si staccherà facilmente; indi tagliateli in mezzo, fatene scolare la parte acquosa, togliete loro i semi, trinciateli non troppo minutamente, e metteteli infine nella salsiera. Fate inoltre un battuto di basilico, prezzemolo, 2 o 3 spicchi d'aglio, tritando bene il tutto sul tagliere; unite questo battuto ai pomodori suddetti, aggiungendovi anche un poca di scorza di limone grattata, del sale e del pepe in proporzione, e per ultimo versatevi sopra olio fino ed aceto, mescolando ben bene ogni cosa.

Questa salsa è gustosissima ed appetitosa, e si usa particolarmente col manzo lesso: ma perchè riesca migliore, bisogna prepararla 3 o 4 ore prima di servirla.

125. - Salsa di pomodoro.

Tritate minutamente un quarto di cipolla, uno spicchio d'aglio, basilico, prezzemolo e sedano; aggiungetevi 7 o 8 pomodori

spezzati, condite con un poco d'olio, pepe e sale, e mettete al fuoco tutto insieme. Mescolate ogni tanto col mestolo, e quando il sugo sarà denso come una crema, passatelo dallo staccio e servitevene.

Questa è un'ottima salsa che si presta a molti usi, ed è pure adattata a dare più gusto alle paste asciutte, condite con burro e formaggio.

126. - Salsa di capperi ed acciughe.

Prendete un pugnello di capperi sott'aceto, spremeteli dal medesimo e tritateli insieme con un'acciuga, che avrete già lavata e aperta togliendone la lisca. Mettete poi questo battuto a scaldare al fuoco con olio, e servitelo con la bistecca.

127. - Salsa verde piccante.

Pulite 2 acciughe salate e togliete loro la lisca; indi pestatele nel mortaio insieme con 2 cucchiaiate di capperi e un pizzico di prezzemolo. Ponete questo battuto in una salsiera con molto pepe e molto olio, aggiungendovi aceto o agro di limone se la salsa non riuscisse abbastanza acida; e servitela col pesce lesso.

128. - Salsa piccante composta.

Pestate nel mortaio 2 acciughe salate, che prima avrete ben pulite e private della loro lisca; indi aggiungetevi una manciata di prezzemolo, 2 spicchi di aglio, 75 grammi di pinocchi, 25 grammi di capperi, 2 o 3 rossi di uova sode, della midolla di pane inzuppata nell'aceto, la polpa di 6 od 8 olive di Spagna, o il doppio di olive nostrali conciate, ed infine del sale, e pesterete il tutto sino a ridurlo ad una densa pasta uniforme. Passatelo allora per lo staccio, aggiungendovi mezzo bicchiere di aceto ed un bicchiere di olio d'oliva fine, e stemperate ogni cosa con un cucchiaio di legno.

129. - Salsa bianca piccante.

Fate bollire un pugnello di farina bianca con acqua o brodo in quantità sufficiente per formarne una farinata liquida; unitevi l'acciugata Num. 138, un pezzetto di burro, del sale, spezie e l'agro di mezzo limone; lasciate bollire per 3 o 4 minuti, e servite caldo per ogni sorta di lessi.

130. - Salsa piccante.

Prendete poca cipolla, prezzemolo, basilico, prosciutto magro e capperi spremuti dall'aceto. Fatene un battutino finissimo e mettetelo al fuoco con olio buono. Lasciatelo bollire adagio, e quando la cipolla sarà rosolata versatevi un poco di brodo. Fatelo bollire ancora un momento, poi levatelo dal fuoco e aggiungetevi agro di limone e 2 acciughe tritate.

Questa salsa è ottima per condire il pesce lesso, come pure per le bistecche e per le uova affogate. Avvertite però di non salare la pietanza con la quale la servite.

131. - Salsa per pesce lesso.

Mettete al fuoco 20 grammi di burro con un cucchiaino di farina, e quando questa sarà colorita, versatevi a poco a poco 2 ramaioli di brodo di pesce. Quando vi accorgerete che la farina, bollendo, non ricresce più oltre, levate la salsa dal fuoco e versatevi 2 cucchiaiate d'olio e un rosso d'uovo, dimenando bene.

Infine gettatevi l'agro di mezzo limone, e sale e pepe in quantità. Se servite il pesce caldo, servite calda anche la salsa. Altrimenti lasciate freddare l'una e l'altro, quindi versate sul pesce la salsa, che deve essere riuscita come una crema non molto liquida.

132. - Salsa maionese.

Frullate alquanto in una tazza o in un pentolino 2 rossi d'uovo, crudi e freschi; quindi versatevi lentamente, e quasi a goccia a goccia, 6 o 7 cucchiaiate d'olio d'oliva; poi, frullando sempre, spremetevi il sugo di un limone. Se la salsa riesce bene deve sembrare una crema molto densa, ma occorre lavorarla più di 20 minuti. In ultimo mettetevi sale e pepe bianco.

Per essere più sicuri dell'esito, potete aggiungere un rosso d'uovo assodato ai 2 torli crudi.

Questa è un'ottima salsa specialmente per condire il pesce lesso.

133. - Salsa gialla alla spagnuola.

Prendete 4 torli d'uovo assodati, schiacciateli, stemperateli con 6 cucchiaiate di olio, che aggiungerete a poco per volta; mettetevi un poco di sale, un pizzico di spezie ed una cucchiaiata di aceto; poscia sbattete il tutto per qualche tempo, onde ridurre la salsa uniforme come una crema. Si serve questa salsa col lesso.

134. - Salsa verde alla provinciale.

Fate lessare una quantità di spinaci, ponendoli al fuoco con giusta dose di sale, senz'acqua, dopo averli lavati ed un poco sgocciolati, giacchè cuocendo soglion produrre una quantità di acqua; poscia spremeteli, pestateli, passateli allo staccio, e rimetteteli in cazzaruola con un pezzo di burro, del latte in proporzione ed un pugnello di farina. Lasciate condensare a fuoco lento, e servitevi di questa salsa per condire il pesce lesso, le uova affogate, od altro.

135. - Salsa agro-dolce.

Riempite metà di un bicchiere di zucchero in polvere e versatevi sopra tanto aceto sino a due terzi di altezza del bicchiere medesimo. Ponete quindi in un tegamino 30 grammi di pinocchi, altrettanto di uva passolina e mezza tavoletta di cioccolata, che avrete prima grattata: aggiungete allora l'aceto inzuccherato contenuto nel bicchiere, dimenate il tutto con un cucchiaio di legno, e passate sul fuoco onde fargli alzare un bollore.

Questa salsa si unisce alle vivande cotte in umido versandovela alcuni minuti prima di ritirarle dal fuoco. Adoprasi specialmente con la selvaggina: come lepre, coniglio, cinghiale, daino, capriolo, ecc.

136. - Salsa alla cacciatora.

Mescolate insieme un bicchier di vino bianco, altrettanto brodo, il sugo d'un limone, una manciata di pane grattato, 2 cucchiaiate di olio, un poco di cipolla e prezzemolo trinciati, una foglia di alloro, del sale, pepe e noce moscata in polvere: fate bollir tutto per alcuni minuti, ed avrete una salsa che, come quella innanzi, potrete adoprare con la selvaggina, unendovela alcuni istanti prima di ritirare dal fuoco la selvaggina stessa, precedentemente cotta.

137. - Salsa per erbaggi lessi.

Prendete 100 grammi di burro e mettetene al fuoco la metà con una cucchiaiata di farina; quando avrà preso il colore nocciola, aggiungete brodo od acqua nella quantità che può occorrervi, avvertendo però di versarvi il suddetto liquido a poco per volta, girando col mestolo, e senza far bollire troppo forte. Met-

tete sale e pepe. Quindi aggiungetevi l'altra metà del burro, ed una cucchiaiata d'aceto. Togliete dal fuoco, frullateci un rosso d'uovo, e servite la salsa calda.

138. - Acciugata.

Dopo aver pulite ed aperte le acciughe, togliendo loro la lisca, mettetele in un tegamino con olio, fatele scaldare al fuoco, intanto che con una forchetta le comprimerete per tutti i versi. In tal modo, prima che l'olio cominci a soffriggere, le acciughe si saranno completamente disfatte.

Se ne condiscono le paste asciutte, il pesce lesso, le insalate, le uova sode, i legumi ed altre vivande.

139. - Acciugata composta.

Preparate l'acciugata come sopra descritta, ed unitela al sugo di pomodori (Num. 39), fate soffriggere per alcuni minuti, indi aggiungete un pugno di capperi tritati mescolando bene il tutto.

Questa salsa si adopra più specialmente per condire il pesce lesso: ma può servire anche per altre pietanze.

140. - Senapa ad uso mostarda.

Prendete della farina di senapa, morbida e fresca, che sia di un giallo cupo, oleosa e di gusto piccantissimo; mettetela in apposito vasetto e stemperatela con vino bianco, che prima avrete fatto bollire con un poco di sale ed una cipolletta steccata con 4 garofani, e poscia avrete colato attraverso un pannolino, per separarne la cipolla medesima. Sciolta la senapa e ridottala alquanto densa, chiudete il vaso, acciocchè non perda della sua fragranza, quindi servitela con ogni sorta di lessi.

141. - Senapa coi capperi.

Pestate nel mortaio un buon pugno di capperi, riducendoli come una pasta; passateli per staccio di crino, mescolateli alla senapa già stemperata, come abbiam detto sopra, e passate nuovamente per staccio il tutto.

142. - Senapa alla veneziana.

Prendete un ettogrammo di prezzemolo, 25 grammi di capperi, un piccolo cetriolo, 7 o 8 peperoni, mezzo scalogno e 25 grammi di midolla di pane che inzupperete nell'aceto, spremendola poi:

mettete ogni cosa nel mortaio, pestate ben bene, passate per staccio e stemperate finalmente il miscuglio con olio fino ed aceto buono, aggiungendovi anche un poco di pepe e sale. Fatta così la salsa, che dovrà riescir densa come una crema, la servirete con ogni specie di carni lessate, tanto calde che fredde.

143. - Savore di noci.

Mondate alquante noci, togliendo loro il guscio e la pellicola; pestatele nel mortaio insieme con un poco di midolla di pane inzuppata nell'acqua e 2 spicchi di aglio; aggiungete una presa di pepe, olio ed agro di limone, stemperando bene il tutto, e servitela nella salsiera, o sopra le vivande, secondo il vostro gusto. Invece di agro di limone, si può adoprare dell'agresto, che in tal caso si spreme a parte e si cola per pannolino prima di unirlo alla salsa.

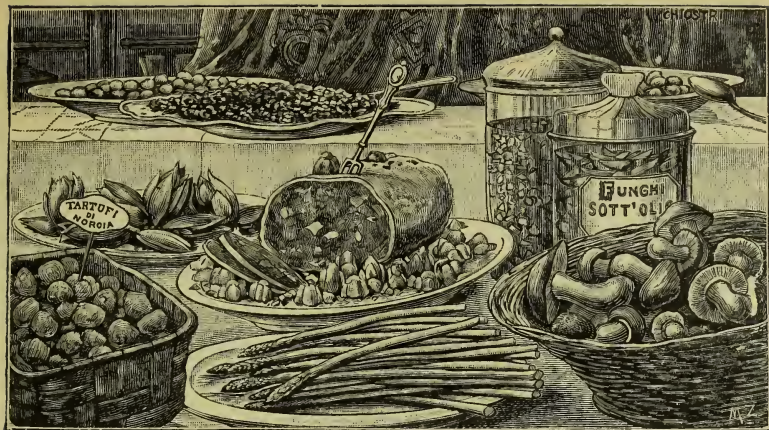
144. - Agliata.

Pestate nel mortaio alcuni spicchi d'aglio, dopo averli sbucciati; aggiungetevi dell'olio fino, e comprimete col pestello girandolo intorno onde stemperar bene l'aglio, e ridurre l'intriso uniforme, quasi come una crema.

Adoprasi pel pesce lesso, ed anche per condire erbaggi e legumi.

145. - Besciamella.

Prendete un pezzo di burro grosso come un uovo e mettetelo al fuoco in una cazzaruola con una cucchiaiata di farina bianca. Rimestate col mestolo per sciogliere bene il burro e la farina insieme, e quando prende il colore nocciola, versatevi lentamente mezzo litro di ottimo latte, continuando a girare col mestolo finchè il liquido non siasi còndensato come una crema di colore del latte. Se la besciamella riuscisse troppo soda, aggiungete del latte; se riuscisse troppo liquida, rimettetela al fuoco aggiungendo un altro pezzetto di burro intriso di farina.

Questa salsa serve, come indicheremo a suo tempo, per varî usi della cucina.

Contorni diversi.

146. - Contorno di funghi.

Per questa ricetta si prestano meglio i porcini non troppo grossi.

Pulite e lavate bene i funghi, quindi tagliateli a fette sottili.

Fate leggermente friggere in un tegame alcuni spicchi d'aglio interi e parecchie foglie di nepitella; poi gettatevi i funghi, mettetevi pepe e sale, e, quando saranno a mezza cottura, aggiungetevi del sugo di pomodoro semplice (Num. 39).

147. - Contorno di cipolline.

Prendete la quantità di cipolline che può occorrervi; spellatele e, quando ne avrete pareggiato il capo e la parte inferiore, gettatele nell'acqua bollente salata e fatele bollire per 10 minuti all'incirca. Indi fate rosolare un pezzetto di burro, e quando sarà colorito collocateci le cipolline in modo che stiano tutte a un pari. Mettetevi sale e pepe, fatele rosolare da ambe le parti, quindi bagnatele con sugo di carne (Num. 40) ovvero con sugo di pomodoro (Num. 39) comunque legandole con una presa di farina con cui avrete intriso un pezzetto di burro.

148. - Contorno di cipolline per coteghini.

Lessate 30 cipolline come al Num. 147 e fatele soffriggere con 50 grammi di burro, pepe e sale quanto occorre. Bagnatele quindi con mezzo ramaiolo di brodo digrassato di coteghino, mezza cucchiaiata di aceto ed un cucchiaino di zucchero. Dopo qualche istante di bollore, servitele in tavola.

149. - Contorno di sedani.

Scegliete sedani di costola piena e adoprate soltanto le costole bianche ed il gambo. Tagliateli a pezzi lunghi 10 centimetri, avvertendo di sbucciare bene il gambo, tagliarlo in croce e lasciarlo unito alla costola. Poi fateli bollire per 5 minuti in acqua poco salata e cavateli asciutti. Metteteli quindi a soffriggere nel burro ; poi fateli finire di cuocere con sugo di carne (Num. 40), e, prima di mandarli in tavola, versateci del parmigiano grattato.

150. - Contorno di sedani per il lesso.

Scegliete le costole bianche e tagliatele a piccoli pezzi, che lesserete per 5 minuti nell'acqua salata e farete poi soffriggere nel burro. Quindi li legherete con la besciamella del Num. 145, preparata piuttosto soda, e li cospargerete di parmigiano grattato.

151. - Contorno di patatine.

Provvedetevi di patatine novelline, e strofinatele con un canovaccio ruvido poichè non occorre sbucciarle col coltello. Tagliatele a fettine sottili. Mettetele in una teglia con burro, pepe e sale, e fate loro prendere colore da ambe le parti.

152. - Contorni di spinaci.

Mondate gli spinaci togliendo loro le costole grosse ; lavateli bene nell'acqua fresca, e, dopo averli sgocciolati, lessateli in una pentola che lascerete coperta affinchè cuocino in forza del vapore stesso che essi producono.

Dopo averli cotti e tritati, potete cucinarli nei seguenti modi :

1.° Con un piccolo soffritto di cipolla e burro.

2.° Con solo burro, sale e pepe, aggiungendovi un po' di sugo di carne, (Num. 40) o qualche cucchiaiata di brodo, oppure panna, se vi aggrada.

3.° Con burro, un poco d'olio e sugo di pomodoro.

4.° Con burro, sale e pepe, e alquanto parmigiano grattato.

5.° Con un soffritto d'olio, aglio, prezzemolo, sale e pepe, una presa di zucchero, qualche pinocchio e alcuni chicchi di uva passolina, lavata e nettata dai gambi.

153. - Contorno alla provinciale.

Prendete dei navoni, del sedano e delle carote ; mondateli e tagliateli a listerelle ; unitevi dei fagiolini in erba, ponendo a cuo-

cere il tutto nell'acqua, con giusta dose di sale. Poco prima che questi ortaggi siano completamente cotti, ritirateli dall'acqua, fateli sgocciolare, poneteli in cazzaruola con un poco di brodo, o di sugo di carne, aggiungetevi alcuni peperoni e cetriolini sott'aceto (Num. 4 e 5), tagliati a listerelle, unendovi un pizzico di capperi, quindi lasciate che si alzi un altro bollore. Questo contorno serve per il lesso.

154. - Contorno di lenticchie.

Cuocete le lenticchie con un mazzetto di odori nell'acqua, o, meglio ancora, con un pezzo di burro e sugo di carne. Preparate intanto un battutino di prosciutto, un pezzetto di burro e poca cipolla, pure battuta, e fate soffriggere il tutto; indi versatevi un ramaiolo, o poco più, di brodo digrassato di coteghino o di zampone, oppure brodo di manzo; lasciatelo bollire un poco, passatelo, indi versatevi le lenticchie aggiungendovi un altro pezzetto di burro, sale e pepe, e lasciatevele bollire alquanto.

155. - Contorno di fagiuoli freschi, sgranati.

Mettete al fuoco 300 grammi di fagiuoli freschi, sgranati, in 2 decilitri d'acqua (Vedi nota a pag. 22), aggiungendovi 30 grammi di carnesecca intera, 4 cucchiaiate d'olio, qualche foglia di salvia, sale e pepe bianco.

Fateli bollire adagio e muoveteli spesso. Prima di servirli levate la carnesecca e la salvia.

Questo contorno sta bene col lesso, e può servire (nelle dosi suddette) per 4 persone.

156. - Contorno di rigaglie.

Prendete creste e fagiuoli di galletti, fegatini di pollo ed uova non nate; fate cuocere tutto nel sugo di carne conforme ai Num. 40 e 41, e, per ultimo, aggiungetevi un po' di agro di limone.

In mancanza di sugo, farete cuocere le rigaglie suddette in un soffritto di cipolla trinciata e burro, aggiungendo dopo pochi minuti brodo, sugo di pomodoro, sale, pepe e poche spezie. Indi, concentrato l'intingolo, vi spremerete un poco di limone ritirandolo tosto dal fuoco.

157. - Contorno alla minuta.

Scottate nell'acqua bollente alcune animelle di agnello, o di capretto, oppure un'animella di vitello; tagliatele a pezzi non troppo piccoli; prendete inoltre degli schienali di manzo, ossia

del midollo spinale, creste e fagiuoli di galletti; fate rosolare ogni cosa con burro e cipolla trinciata; bagnate con un po' di brodo e vin bianco; salate secondo il bisogno; lasciate cuocere per un quarto d'ora; indi aggiungete sugo di pomodoro, e, facendo concentrare l'intingolo, potrete aromatizzarlo con qualche droga, spremendovi in ultimo un poco di limone.

Si può, volendo, sopprimere il sugo di pomodoro: ma in tal caso occorre stemperare un pugnello di farina nel brodo, prima di versare il medesimo nella cazzaruola.

158. - Passato di patate.

Lessate 500 grammi di patate belle grosse, sbucciatele e passatele dallo staccio. Poi mettetele al fuoco in una cazzaruola unendovi mezzo bicchiere di latte buono, 50 grammi di burro e sale quanto occorre, e lavoratele bene col mestolo affinchè si affinino.

In mancanza del latte, bagnatele con brodo.

159. - Passato di cipolle.

Tagliate a pezzi le cipolle, facendole soffriggere in cazzaruola con burro e spezie, finchè sieno alquanto rosolate; bagnate allora con alcune cucchiaiate di brodo, od anche sugo di carne, se ne avete; aggiungetevi 3 o 4 torli di uova assodate e del pane fritto nel burro; schiacciate e stemperate bene il tutto; indi lasciate ristringer l'umido, passando finalmente il composto per lo staccio. Se il passato riuscisse troppo denso, potrete diluirlo con altro poco brodo.

160. - Passato di carote.

Pulite una quantità di carote, tagliatele a pezzetti e mettetele al fuoco con burro e cipolla trinciata: quando saranno abbastanza rosolate, bagnatele con brodo bollente, lasciandole finir di cuocere a fuoco lento. Versate quindi il contenuto nel mortaio, pestatelo, passatelo dallo staccio, ed otterrete una densa poltiglia, la quale rimetterete al fuoco sciogliendola con del buon sugo di carne, (Num. 40) e lasciandola concentrare sino a giusta consistenza.

161. - Passato di lenticchie.

Prendete delle lenticchie secche, o fresche a vostro piacere; fatele cuocer con acqua, sale, e un pezzetto di burro, e quando saranno cotte, ma non spappolate, passatele per lo staccio. Intan-

to fate soffriggere bene un po' di cipolla, prezzemolo, sedano e carota, con un pezzo di burro. Quando il soffritto ha preso il colore nocciola, bagnatelo con un ramaiolo di brodo, per la qual cosa può servirvi anche brodo digrassato di coteghino. Colate il sugo così ottenuto e versatevi le lenticchie passate, mettendovi pure sale e pepe, e fatevele bollire alquanto osservando che il passato resti piuttosto sodo.

162. - Passato di piselli.

Fate lessare ben bene nel brodo, oppure nell'acqua con sale, quella quantità di piselli secchi che vi abbisognano, unendovi un mazzetto di erbe odorose: sedano, prezzemolo, una carota, una cipolla e qualche garofano. Quando i piselli sono ben cotti, scolatene l'acqua, ritirate il mazzetto di erbe, la cipolla ed i garofani; passate i piselli per lo staccio, dopo averli pestati nel mortaio insieme con una fetta di pane già fritta nel burro ; finalmente diluite con brodo, o sugo di carne, la specie di poltiglia che avrete ottenuta, rimettendola al fuoco in una cazzaruola onde farla alquanto ristringere.

163. - Passato di fagiuoli.

Fatelo come il passato di lenticchie, o come quello di piselli, (Num. 161 e 162) adoperando fagiuoli freschi o secchi, invece dei suddetti legumi. Questi passati si sogliono adoprare per guarnizioni di varie pietanze.

164. - « Sauer-Kraut. »

Per questa pietanza, che è una specialità dei tedeschi, occorre la preparazione del cavolo cappuccio, come fu già indicato al Num. 11. Ma si usa fare nelle nostre cucine in un modo più semplice, cioè col cavolo fresco. Ed eccone la ricetta:

Prendete un cavolo cappuccio o verzotto ; mondatelo, toglietegli il torsolo e le foglie esterne più verdi ; tagliatelo a listarelle, lavatelo e lasciatelo in molle nell'acqua fresca.

Poi levatelo dall'acqua senza spremerlo, e pigiatelo in una cazzaruola sul fuoco affinchè faccia l'acqua, che dopo scolerete spremendo il cavolo col mestolo.

Fate un soffritto con un quarto di grossa cipolla battuta, un po' di carnesecca tritata fine e un pezzetto di burro ; quando avrà preso colore, unitevi il cavolo suddetto con un pezzo di carnesecca intero (che poi leverete prima di servirlo) e conditelo con pepe e sale. Fatelo bollire adagino, bagnandolo ogni tanto con un poco di brodo per farlo cuocere, e in ultimo versatevi un cuc-

chiaino di zucchero e un poco d'aceto, ma non molto, onde non riesca troppo acuto.

Se avrete il cavolo già preparato come al Num. 11, lo laverete a più acque onde purgarlo del sale soverchio, e dopo averlo fatto sgocciolare bene, lo farete cuocere in cazzaruola con un soffritto di carnesecca, bagnandolo ogni tanto con brodo di coteghino o di zampone, (per contorno dei quali il « sauer-kraut » è preferito) e, in mancanza di questo, lo bagnerete con brodo di manzo. In ultimo vi verserete un poco d'aceto, lasciandovelo bollire qualche minuto.

165. - Gelatina.

Prendete 500 grammi di muscolo senz'osso; 150 grammi di zampa di vitella; 2 teste di pollo coi colli e 6 zampe di pollo che sbuccerete al fuoco e quindi taglierete a pezzi. Mettete tutta questa roba al fuoco in 2 litri d'acqua diaccia e sale a sufficienza, e fatela bollire adagio per 7 ore di seguito avvertendo di schiumare la pentola. Dopo 7 ore, cioè quando il liquido sarà scemato la metà, versate il brodo in una zuppiera, e quando sarà rappreso, levate il grasso della superficie; se il brodo non rappigliasse, rimettetelo al fuoco per ristringerlo ancora, oppure aggiungete un foglio o poco più di colla di pesce.

Intanto tritate finissima e pestate nel mortaio 70 grammi di carne magra di vitello, mettetela in una cazzaruola con un uovo e un dito (di bicchiere) d'acqua diaccia; mescolate bene, quindi versateci la gelatina diaccia, che batterete con la frusta sul fuoco finchè non avrà alzato il bollore. Poi la farete bollire adagio per 20 minuti circa, avvertendo di assaggiarla se è giusta di sale. La gelatina ora sarebbe fatta e chiarita, ma occorre darle il colore; e per questo basterà che poniate sul fuoco un cucchiaio di metallo non stagnato con 2 prese di zucchero e un gocciolo d'acqua, facendo così prendere allo zucchero un colore quasi nero; poi lo verserete a poco a poco nella gelatina bollente, dandole il colore giusto. Se vi aggrada, potrete anche mettervi un bicchierino di marsala.

Ciò fatto, prendete un tovagliuolo, bagnatelo nell'acqua e spremetelo bene; quindi colate la gelatina, senza strizzare, e versatela subito negli stampi. Durante l'estate, se non rappigliasse bene, ponete gli stampi sul ghiaccio. Quando dovrete sformarla, passate lievemente intorno ai medesimi un cencio inzuppato nell'acqua bollente.

Lessi di grasso.

166. - Manzo lesso.

La carne di manzo fornisce un lesso gustosissimo, da preferirsi ad ogni altro: devesi però procurare che sia tagliata in un sol pezzo compatto, anzichè in forma di fetta sottile, e che non abbia cartilagini nè callosità. Il tempo necessario per una giusta cottura non si può determinare con precisione: giacchè dipende dalla qualità della carne, la quale, naturalmente, cuoce tanto più presto quanto più è giovane la bestia da cui proviene, o quanto meno ne è recente la macellazione. Tuttavia non è difficile giudicare del grado di cottura a cui perviene successivamente la carne, purchè si abbia l'avvertenza di farne esperienza immergendovi di tanto in tanto una forchetta; quando questa penetra facilmente, la carne è cotta. Allora si ritira il lesso dal suo brodo, e si serve contornato di prezzemolo fresco, oppure con qualche salsa a parte, ovvero come è indicato alle rubriche « Salse e acciugate » (pag. 65) e « Contorni diversi » (pag. 71).

Qualora il lesso non debba esser servito appena cotto, convien tenerlo immerso nel suo brodo a moderato calore, e non già lasciarlo all'asciutto e bagnarlo soltanto al momento di portarlo in tavola, come fanno taluni.

167. - Vitello lesso.

Il petto, la coscia ed il culaccio sono le parti del vitello che meglio si prestano per farne un buon lesso. Se si vuol cuocere insieme carne di manzo e di vitello, devesi aver l'avvertenza di

mettere nella pentola prima la carne di manzo, e quando questa sia a mezza cottura, aggiunger quella di vitello, la quale cuoce ordinariamente in meno di 2 ore.

168. - Lingua di vitello lessa.

La farete lessare come la carne di manzo, ma non insieme: perocchè dovendosi far uso del brodo, questo riescirebbe troppo grasso e disgustoso, almeno per farne una minestra.

Dopo che la lingua sarà cotta, spellatela, e servitela con qualche salsa di quelle indicate anteriormente.

169. - Zampetti e cotenne di maiale lesse.

Pulite gli zampetti e le cotenne con acqua bollente, e mettete gli uni e le altre a lessare in sufficiente quantità di acqua, unitamente ad una cipolla con 2 garofani; salate secondo il bisogno, e quando ogni cosa sia ben cotto, ritirate dal brodo, e servite caldo con qualche salsa piccante, o con senapa.

170. - Testa di maiale lessa.

Farete lessare la testa del maiale nello stesso modo degli zampetti, ma quando è a mezza cottura la ritirerete dalla pentola, e, messala sul tagliere, la disosserete, aiutandovi con un coltello e procurando di non spezzare nè deformare la testa, la quale rimetterete poi nel suo brodo onde farvela finir di cuocere a fuoco lento. Anche questa si serve con senapa, o con qualche salsa piccante.

Il grasso che si ritrae dal brodo, quando questo è raffreddato, può anche servire a diversi usi della cucina.

171. - Tacchina lessa.

Dopo aver pelato e sbarazzato delle sue interiora la tacchina, preferibile sempre al maschio, esponetela per un momento alla fiamma onde bruciarne la peluria; indi lavatela nell'acqua fresca, fatela sgocciolare, e mettetela a lessare in sufficiente quantità di acqua con giusta dose di sale.

172. - Tacchinotto all'istriona.

Pulito che abbiate il tacchinotto, come fu già detto sopra per la tacchina, copritelo da ogni lato con 4 fette di prosciutto, 2 foglie d'alloro, e 4 fette di limone; indi cospargetelo con qualche

pezzetto di « macis, » e così accomodato avvolgetelo diligentemente entro un tovagliuolo di bucato, cucendovelo strettamente. Mettetelo allora a lessare in una pentola con acqua, sale, cipolla, prezzemolo, sedano, carota e mezzo litro di vin bianco; quando è cotto ritiratelo dalla pentola, lasciatelo raffreddare entro lo stesso tovagliuolo, e quindi svolgetelo per servirlo così freddo in un gran piatto con guarnizione di gelatina, come al Num. 165.

173. - Cappone lesso.

Scegliete un bel cappone grasso, che abbia la pelle bianca, anzichè gialla; vuotatelo delle interiora, lavatelo bene, e mettetelo a cuocere in una pentola con acqua sufficiente e sale, ovvero nel brodo in cui siavi già del manzo, aggiungendovelo in tal caso circa un'ora prima che questo sia completamente cotto, se volete servire insieme manzo e cappone.

Anche il cappone si può servir freddo, ed allora la guarnizione più adatta è la gelatina. (Num. 165).

174. - Pollastra lessa.

Fatela eguale in tutto come il cappone, Num. 173, e come quello servitela calda insieme col manzo, ovvero fredda a parte, con qualche guarnizione. Per il pollame in generale non sarebbe male usare il sistema di cuocerlo dentro un pannolino sottile e ben legato, ottenendo in tal modo che i polli restino più bianchi e più puliti.

175. - Piccioni al vapore.

Empite di acqua, sino a metà, una pignatta alquanto profonda; adattatevi internamente una rete metallica, fatta apposta, in modo che resti distante almeno di 8 o 10 centimetri dalla superficie del liquido; mettete l'apparecchio sul fornello, e tosto che l'acqua comincia a bollire, adagiate sulla rete suddetta uno o più piccioni, già vuotati dalle interiora e lavati, e nell'interno de' quali abbiate messo una giusta dose di sale ed un pezzetto di burro. Ciò fatto, sovrapponete alla pignatta il suo coperchio, lasciando che i piccioni cuocino in forza del vapore che si sviluppa dal liquido bollente, avvertendo solo di rivoltarli dopo mezz'ora di bollitura, ricoprendo subito la pignatta.

176. - Lesso rifatto alla campagnuola.

Trinciate una cipolla e mettetela a rosolare con olio e alcuni pomodori spezzati. Lasciate cuocere per mezz'ora, rimestando più

volte, quindi gettatevi il lesso freddo e tagliato a fette. Fatelo bollire 10 minuti e servitelo ben caldo.

177. - Lesso rifatto alla casalinga.

Se avete, per esempio, un chilogrammo di lesso coll'osso, trinciate 300 grammi di cipolline e fatele rosolare in padella con 100 grammi di burro; quindi uniteci il lesso tagliato a fettine nonchè uno spicchio d'aglio senza sbucciare; sale e pepe. A mano a mano che prosciuga, bagnatelo col brodo, e dopo alcuni minuti versatevi il sugo di mezzo limone con qualche foglia di prezzemolo tritato. Servitelo subito.

178. - Lesso all'appetito.

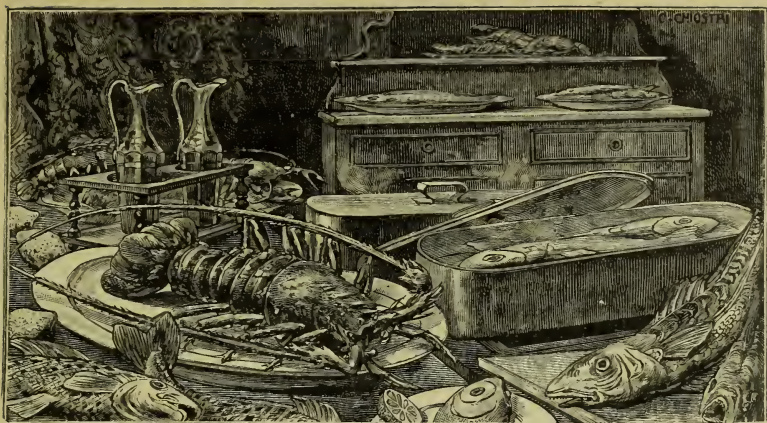
Prendete 500 grammi di lesso e levatelo dal brodo prima che sia cotto completamente; quindi mettetelo intero in una cazzaruola dove avrete già preparato un battuto di carnesecca, cipolla, carota, sedano e un pezzetto di burro. Mettetevi pure sale e pepe quanto occorre. Quando il battuto sarà cotto, fate finire di cuocere la carne bagnandola con sugo di pomodoro o conserva sciolta nel brodo. Poi passate l'umido che rimane, e rimettetelo sul fuoco insieme con la carne e qualche fungo secco rammollito.

Questo può bastare per 4 persone.

179. - Lesso alla straniera.

Prendete un chilogrammo di lesso coll'osso; tagliatelo a fettine e distendetelo in un vassoio, (che resista al fuoco) nel quale avrete già fatto sciogliere 100 grammi di burro. Mettetevi pure pepe e sale quanto ne occorre. Quando lo avrete fatto soffriggere da ambe le parti, spargetevi sopra una cucchiaiata di parmigiano grattato, quindi versatevi sopra il seguente liquido che avrete già preparato a parte: mezzo bicchiere scarso di latte, un uovo e 20 grammi di farina, il tutto ben frullato insieme.

Quando il detto liquido si sarà alquanto rappreso nel vassoio, servite in tavola.

Detta dose serve per 6 o 7 persone.

Lessi di magro.

---

180. - Lesso di pesce.

Per far lessare il pesce, specialmente il pesce grosso, che è il più adatto per questo, si adopra un apposito recipiente, detto « pesciaiola », che ha la forma di una cazzaruola oblunga, munita di un doppio fondo mobile bucherellato, che serve per sollevare il pesce quando è cotto ed estrarlo dal suo brodo senza romperlo.

Si prende il pesce prescelto, gli si tolgono le squame raschiandolo con la lama di un coltello dalla coda verso la testa; gli si tolgono pure le branchie e le interiora, lasciandogli però il fegato e l'ovaia. Quindi si lava e si adagia nel fondo della pesciaiola unendovi mezza cipolla steccata con 2 garofani, sedano, carota, prezzemolo e 2 o 3 fettine di limone, colle quali strofinerete prima il pesce per farlo rimanere colla pelle più liscia. Indi copritelo con acqua diaccia e, quando sarà cotto, ritiratelo dal fuoco lasciandolo in caldo nel suo brodo fino al momento di servirlo.

In quanto a giudicarne la cottura, sappiate che quando il pesce è cotto potrete vederlo dagli occhi che schizzano fuori, dalla pelle che si distacca, e dalla morbidezza che acquista il pesce stesso.

Servitelo caldo, e non troppo asciutto dal suo brodo. Copritelo di foglie di prezzemolo e mettetelo nel vassoio contornandolo di barbabietole e di patate lesse, tagliate a fette sottili e condite con olio e limone; unitevi pure qualche spicchio di uova sode.

Se non volete fargli il suddetto contorno potete servirlo con le salse dei Num. 127, 130, 131.

Qualora vogliate servirlo freddo, potrete prepararlo taglian-

dolo a pezzetti e ricoprendolo tutto con maionese, Num. 132, e guarnire questa con acciughe salate, capperi, barbabietole affettate, il tutto disposto a disegno e con gusto.

181. - Arigusta.

Questa sorta di grosso gambero, o locusta marina, non si mangia che lessa. La femmina è migliore del maschio, a cagione della sua ovaia: essa si riconosce dall'avere le ultime due gambe posteriori terminanti in due piccoli corni, mentre quelle del maschio terminano a punta, come del resto tutte le altre gambe sì del maschio che della femmina.

Per fare lessar l'arigusta, si dovrà metterla a cuocere nell'acqua bollente, dopo averle legata la coda ripiegata contro il ventre, avvertendo che vi stia intieramente immersa.

Occorre però aromatizzare l'acqua in cui deve cuocere, mettendovi un mazzetto di odori, 2 foglie d'alloro, uno spicchio di cipolla, 2 cucchiai di aceto e un pizzico di sale.

Osservate che nessuna delle gambe si spezzi, e molto meno il guscio si rompa, giacchè, cuocendo, l'arigusta perderebbe molto del suo sugo. Se qualche mutilazione vi fosse, converrebbe otturare l'apertura con un pezzetto di carta.

Fatela bollire dai 30 ai 40 minuti, a seconda della sua grossezza, e, se vorrete servirla fredda, come si usa in generale, lasciatela freddare nel suo brodo, e quando la levate, sgrondatela bene spremendone la coda; asciugatela e strofinatene il guscio con qualche goccia d'olio per renderla lucida.

Prima di servirla tagliatela pel lungo (incidendola dal mezzo della schiena fino al mezzo del ventre); toglietele la vescichetta dello stomaco, ed il budellino che da questo va fino al foro anale; indi mandatela in tavola accompagnandola con salsa maionese Num. 132 od altra salsa piccante, se non si volesse mangiare semplicemente condita con olio, limone, sale e pepe.

Vi è però una salsa speciale con la quale si può servire l'arigusta, ed è la seguente:

Estraete la polpa della testa e tritatela molto fine con un torlo d'uovo sodo e qualche foglia di prezzemolo. Mettete questo composto nella salsiera con un poco di pepe e pochissimo sale, quindi diluitelo con olio buono e spremetevi mezzo limone.

182. - Lupicante.

Si fa lessare e si serve come l'arigusta (Num. 181), dalla quale non differisce che per le sue grosse bocche, e pel colore del guscio, che è verdognolo, invece che rosso, come quello dell'altra.

183. - Baccalà lesso.

Fatelo prima ammollare nell'acqua per una notte, e mettetelo poscia a lessare in una pesciaiola con altr'acqua, ma senza sale. Pochi bollori bastano per cuocerlo. Mettetelo al fuoco ad acqua bollente, avvertendo di tagliarlo prima in 4 o 5 pezzi.

Il baccalà lesso dev'esser bello, bianco e piuttosto grosso. Si condisce, al momento di servirlo, con olio, limone e pepe, ovvero con acciugata (Num. 138), o con agliata (Num. 144), o anche con savore di noci (Num. 143).

184. - Salumi diversi lessi.

Lo stoccafisso, già aperto e ben battuto, si fa ammollare come il baccalà; poi si cuoce a lesso e si condisce come quello, aggiungendovi bensì il sale, sia nell'acqua in cui si fa lessare, sia nel condimento.

Il salmone, la sorra, la tonnina, si fanno egualmente lessare, ma senza sale: indi si tagliano a fette e si condiscono semplicemente con olio, aceto o limone, e pepe.

185. - Legumi lessi.

I fagiuoli d'ogni specie, i ceci, le lenticchie e le fave sono i legumi che più comunemente si usa mangiar lessi: si mettono ad acqua fredda, con sale, e si fanno cuocere per parecchie ore. Le fave ed i ceci, se sono secchi, debbonsi tenere in molle almeno per 12 ore, prima di farli cuocere: anzi i ceci, per quanto si facciano ammollare e cuocere lungamente, rimangono quasi sempre duri, se non si ha l'avvertenza di mettere nell'acqua stessa in cui cuociono 2 presoline di soda, oppure della potassa, chiusa in un pannolino molto fitto.

Questi legumi si servono caldi, e si condiscono con molto olio, limone o aceto, secondo i gusti, sale e pepe. Trattandosi di fagiuoli, si rendono più appetitosi unendo al condimento qualche acciuga salata disfatta nell'olio (Num. 138.)

186. - Erbaggi lessi.

I broccoli, i cavoli neri, i cavolfiori, la « cicoria, » ossia radicchio, le bietole, gli spinaci, i talli di rape, i fagiolini in erba, le zucchine, i carciofi, i cardoni, l'indivia, ecc., sono tutti ortaggi che si mangiano lessi, conditi ad uso insalata, o diversamente. In generale, dopo averli mondati secondo la loro specie e lavati, si mettono a cuocere in acqua bollente: solo fanno eccezione gli

spinaci e le bietole, che possono mettersi al fuoco anche senza acqua, bastando quella che fanno l'erbe stesse cuocendo, purchè tengasi coperta la pentola, onde impedire un'abbondante evaporazione.

Il tempo necessario per cuocere ciascuno dei suddetti ortaggi varia a seconda della loro durezza: si giudica però del conveniente grado di cottura di essi premendoli fra le dita, od assaggiandoli.

Le rape, gli spinaci, le bietole, dopo che sono cotti devonsi gettare nell'acqua fredda e lasciarveli per circa 15 minuti, indi spremere assai bene. L'indivia e il radicchio si possono spremere appena tolti dall'acqua in cui hanno cotto. I cavoli, i broccoli, i fagiolini in erba, i carciofi, ecc., si fanno sgocciolare alquanto, e ciò basta.

Quanto al modo di servire questi diversi ortaggi, abbiamo già detto poco sopra che si usa condirli come l'insalata: cioè con olio, aceto, sale e pepe. I broccoli ed i cavoli neri si usa servirli con fette di pane abbrostolite, stropicciate con aglio ed inzuppate nell'acqua stessa in cui si son fatti cuocere i cavoli: queste fette si accomodano in un piatto, e sopra di esse si distendono i cavoli, od i broccoli.

187. - Sparagi lessi.

Gli sparagi si mozzano un poco dalla parte del bianco, il quale si raschierà un poco per renderlo ancora più bianco, e si mettono a lessare legati a mazzi nell'acqua bollente e salata acciocchè restino verdi. Quando cominciano a piegare la testa, sono a giusta cottura; ma potrete assicurarvene maggiormente premendoli colle dita. Allorchè li levate dal fuoco, bagnateli nell'acqua fresca ma toglieteveli subito e disponeteli in un piatto, sopra un tovagliuolo ripiegato, per servirli caldi.

Il modo più semplice e migliore per prepararli è quello comune di condirli con olio fine e aceto, oppure agro di limone. Ma taluni preferiscono condirli con burro liquefatto e parmigiano grattato, oppure con la salsa Num. 137.

188. - Patate lesse.

Le patate si mettono al fuoco con acqua fredda e si fanno lessare; indi si sbucciano mentre son calde, si tagliano in mezzo, se sono piccole, od in più fette se grosse, e si condiscono come l'insalata, oppure con l'agliata (Num. 144), alla quale si può aggiungere anche un poco di prezzemolo, tritato sottilmente.

Si usa lessare le patate anche al vapore: ciò si fa tenendole col mezzo di una rete metallica, sospesa sopra la bocca di

una caldaia, la quale si sarà empita di acqua soltanto sino alla metà; poscia dovrà coprirsi con un'altra pentola capovolta per modo che gli orli dei due recipienti combacino fra loro. Lasciando bollir così l'acqua a gran fuoco, il vapore che se ne sviluppa farà cuocere perfettamente le patate, le quali riesciranno più saporite che se fossero lessate nell'altra maniera, cioè immerse nell'acqua.

189. - Ballotte e pelate.

Si scelgono delle buone castagne, scartando tutte le guaste; indi si mettono al fuoco in una pentola con acqua, sale e finocchio, lasciandole lessare sino a giusta cottura.

I marroni, o castagne che sieno, si possono mondare del loro guscio prima di farli lessare, ed allora diconsi « pelate, » invece di ballotte. In Toscana, e più specialmente a Firenze, le dicono anche impropriamente « tigliate. »

190. - Marroni alla romagnola.

In Romagna si fanno lessare le castagne dopo averne inciso il guscio con un taglio trasversale in prossimità del picciuolo. Si scelgono a tal'uopo dei grossi marroni, e praticatovi il taglio suddetto, si mettono a lessare con acqua, sale ed alcune foglie d'alloro.

I marroni così lessati chiamansi, in Romagna, « castroni. »

Erbaggi, funghi, legumi e sformati.

---

191. - Cipolline alla francese.

Prendete delle cipolline bianche, tonde e piccole; tenetele un poco nell'acqua fresca, indi sgocciolatele e mettetele al fuoco in una cazzaruola con un pezzo di burro, un mazzetto di odori, una fetta di prosciutto e un ramaiolo di brodo; un poco di sale e pepe. Copritele quindi con fettine sottili di lardone, sulle quali collocherete un foglio di carta plasmato di burro. Fatele finire di cuocere fra due fuochi e servitele col sugo ristretto che è rimasto.

192. - Cipolline dolce e forte.

Scegliete 300 grammi di cipolline bianche, non più grosse d'una noce; nettatele, sbucciatele e scottatele in acqua salata.
Mettete poi al fuoco 40 grammi di zucchero asciutto, e quando sarà liquefatto unitevi 15 grammi di farina mescolando continuamente finchè il miscuglio non sia diventato rosso; allora versatevi a poco a poco due terzi di bicchiere di acqua e aceto, e lasciate bollire il liquido di modo che se vi sono dei grumi si liquefacciano. Quindi buttateci le cipolline e scotete spesso la cazzaruola, poichè se le toccaste col mestolo si sciuperebbero. Prima di mandare in tavola, assaggiate per essere certi che il sapore sia giusto; altrimenti siete sempre in tempo ad aggiungere zucchero o aceto a seconda dell'occorrenza.

193. - Pomodori alla casalinga.

Prendete i pomodori non troppo maturi; tagliateli in mezzo, togliete loro i semi, fatene scolare la parte acquosa, e accomoda-

teli in una teglia, adagiandoveli colla loro parte convessa di sotto; indi spargetevi sopra dell'aglio e del prezzemolo minutamente trinciati, sale, pepe, parmigiano grattato, ed olio in quantità sufficiente. Preparati così i pomodori, mandateli al forno, ovvero fateli cuocere in casa con fuoco di brace, sotto e sopra.

194. - Carote al burro.

Scegliete alcune carote non troppo piccole; mondatele, raschiandole e tagliando loro le estremità; fatele lessare un poco con acqua e sale; ritiratele con una mestola bucata, tagliatele in mezzo pel lungo e pel traverso, e mettetele in una cazzaruola con un bel pezzo di burro, sale e pepe. Lasciate così soffriggere lentamente, rivoltando con diligenza, e dopo 10 minuti aggiungete 2 o 3 cucchiaiate di brodo, in cui avrete stemperato un pugnello di farina. Finalmente, poco prima di ritirarle dal fuoco, spargetevi un poco di cannella in polvere e spremetevi del sugo di limone.

195. - Spinaci di magro con uova.

Mondate gli spinaci, lavateli e fateli lessare nella loro acqua; indi spremeteli, metteteli in una cazzaruola con burro e sale in proporzione, e quando avranno soffritto per circa 15 minuti versatevi 2 o 3 uova sbattute, a cui unirete del parmigiano grattato ed un poco di maggiorana. Rivoltate ben bene con un mestolo, procurando di non far rialzare il bollore, affinchè l'uovo non si rappigli; poi ritirate dal fuoco gli spinaci, che servirete con crostini di pane fritti nell'olio.

196. - Spinaci all'olio.

Fate lessare e spremete gli spinaci come abbiam detto sopra; trinciateli grossamente, e metteteli in una cazzaruola con olio, aglio, sale e poco pepe. Lasciateli soffriggere per 15 o 20 minuti, rivoltando spesso, e serviteli caldi.

197. - Spinaci alla buona donna.

Mettete dell'olio a soffriggere in una teglia; fatevi rosolare un pugno di pinocchi, ed aggiungete poscia gli spinaci già lessati e spremuti, 2 spicchi di aglio interi, un pizzico di uva passolina e sale in proporzione. Lasciate cuocere per circa 30 minuti, rimestando più volte, e servite con crostini di pane fritto.

198. - Broccoli di rapa strascicati.

Lessate i broccoli, già prima nettati e tagliati a quarti; fateli sgocciolare; rimetteteli al fuoco con del grasso di arista, se lo avete, e lasciateli soffriggere per 30 minuti, tramenandoli più volte affinchè possano incorporare tutto l'unto. Non importa salare, giacchè il grasso dell'arista dovrebbe esser già salato abbastanza: se ciò non fosse, si potrebbe correggere il difetto dopo assaggiati i broccoli.

199. - Cavolfiore alla siciliana.

Togliete il torsolo e le foglie esterne ad un bel cavolfiore, lasciando solo quelle piccolissime e tenere che sono a contatto colla palla; fatelo lessare un poco con acqua e sale; indi lasciatelo sgocciolare, tagliatelo a spicchi e mettetelo in una cazzaruola, dove avrete già disfatte con olio 2 acciughe salate. Rivoltate col mestolo, e quando il cavolo avrà soffritto abbastanza, aggiungetevi qualche cucchiaiata del sugo Num. 40, e pochi capperi. Lasciate sul fuoco ancora per alcuni minuti, e poscia servite.

200. - Cavolfiore pasticciato.

Date mezza cottura ad una grossa palla di cavolfiore con acqua e sale; fatela sgocciolare, e quando è ancora ben calda, mettetela in una cazzaruola adattata, il fondo della quale avrete già ricoperto di larghe fette di prosciutto. Avvertite però di stendere il cavolo in modo che la parte d'onde fu spiccato il torsolo resti in su, e conseguentemente il fiore posi sulle fette del prosciutto. Riempite allora i vuoti con un battuto di carne già cotta, mollica di pane inzuppata nel brodo, un poco di cipolla, prezzemolo, od altro a piacere vostro, il tutto ben tritato insieme e convenientemente dosato di sale e spezie; bagnate con alcune cucchiaiate di brodo, e lasciate finir di cuocere lentamente, in modo che non vi resti umido. Rovesciate diligentemente il contenuto in un piatto, togliete le fette del prosciutto, e servite semplicemente, oppure con qualche salsa di vostro gusto.

201. - Cavolo cappuccio in umido.

Pulite 2 o 3 cavoli cappucci, togliendo loro il torsolo e le foglie esterne più verdi; lessateli dando loro mezza cottura; metteteli per un poco nell'acqua fresca, indi sgocciolateli, trinciateli, e fateli soffriggere con olio, aglio trinciato e qualche pezzetto di prosciutto. Bagnate poscia con alcune cucchiaiate di brodo,

e per ultimo unitevi 4 acciughe, che avrete prima pulite e disfatte nell'olio caldo, lasciando concentrare alquanto l'umido.
Volendo cuocere di magro, si adopra acqua bollente con sale, invece di brodo, sopprimendo inoltre il prosciutto.

202. - Sedani crostati.

Prendete alcuni sedani, puliteli togliendo loro i filamenti; scottateli e gettateli subito nell'acqua fresca. Poi scolateli, infarinateli, passateli nell'uovo sbattuto e friggeteli. Quindi disponeteli a suoli in una teglia di rame, condendoli a mano a mano con pezzetti di burro, parmigiano grattato e qualche cucchiaiata del sugo di vitello del Num. 41. Infine versateci un lieve velo di pangrattato e fateli cuocere a fuoco sotto e sopra.

203. - Cavolo nero in umido.

Nettate il cavolo togliendone le costole dure, lessatelo, quindi tagliatelo finissimo.
Fate un soffritto con cipolla, prosciutto e burro, e quando sarà rosolato bene versateci un gocciolo di brodo; quindi passate il sugo ottenuto, nel quale getterete poi il cavolo unendovi un altro poco di burro, pepe e sale, e altro brodo se occorre. Fatelo bollire alcuni istanti e servitelo caldo.

204. - Cavolo nero con le fette.

Arrostite alcune fette di pane alte un dito, strofinatele con l'aglio, bagnatele un poco nell'acqua dove ha bollito il cavolo, e versateci sopra il cavolo stesso, scolato, condendolo con sale, pepe, olio e qualche goccia di sugo di limone.

205. - Cardoni colle uova.

Nettate i cardoni (gobbi) togliendo loro i filamenti che hanno all'esterno; tagliateli a pezzi lunghi 8 o 10 centimetri, e date loro mezza cottura in acqua salata. Ritirateli dal fuoco e gettateli subito nell'acqua diaccia affinchè non anneriscano.
Poi asciugateli con un tovagliuolo, infarinateli leggermente e accomodateli in un tegame dove abbia cominciato a bollire olio in quantità sufficiente. Conditeli con sale e pepe. Quando i cardoni saranno rosolati da ambe le parti, versatevi delle uova sbattute, ma avvertite di non cuocerle troppo. Serviteli nel tegame in cui li avete cotti.

206. - Cardoni nel tegame.

Mondate i cardoni, togliete loro i fili, e tagliateli a pezzi della lunghezza di 8 o 10 centimetri; fateli lessare un poco con acqua e sale, ritirateli dal fuoco, asciugateli pezzo per pezzo con un tovagliuolo, e accomodateli in un tegame con burro, formaggio grattato, poco sale e salsiccia disfatta in un poco di brodo. Coprite il tegame con un testo di lamiera, e fate cuocere con fuoco sotto e sopra.

207. - Cardoni trippati.

Lessate i cardoni con acqua e sale, dopo averli puliti e tagliati a pezzi; fateli sgocciolare, e rimetteteli al fuoco in una cazzaruola con un bel pezzo di burro; quando avranno soffritto un poco, aggiungetevi del buon parmigiano grattato, un po' di spezie e sale quanto basti, lasciando così finir di cuocere, e rimescolando più volte con un mestolo.

208. - Cardoni sulla gratella.

Nettate e lessate i cardoni, quindi asciugateli con un tovagliuolo e tagliateli lunghi un palmo. Conditeli con olio, pepe e sale e metteteli ad arrostire sulla gratella.

Potrete servirli da soli, oppure con un pesce arrosto.

209. - Cardoni alla perugina.

Puliti che abbiate i cardoni, tagliateli a pezzi, come è detto sopra, fateli lessare con acqua e sale; indi ritirateli, asciugateli con un tovagliuolo, e, freddati che siano, infarinateli pezzo per pezzo immergendoli in uovo sbattuto; friggeteli subito in padella con strutto vergine, facendo prender loro un bel colore dorato. Allora accomodate in una teglia i cardoni così fritti; spargetevi sopra un battuto di carne di vitello, la quale avrete fatta antecedentemente rosolare a parte con burro e sale, unitevi alcuni fegatini di pollo tagliati a pezzi, bagnate con abbondante sugo di carne, nel quale avrete già fatto cuocere i fegatini suddetti. Infine coprite la teglia con un testo di lamiera, e fate cuocere con fuoco sotto e sopra, fino a che l'umido siasi alquanto concentrato.

Si può anche far cuocere al forno: ma in questo caso non importa coprire la teglia col testo.

210. - Cardoni in bianco.

Nettate i cardoni e lessateli a mezza cottura. Tagliatene poi le costole a pezzi lunghi 5 centimetri circa e metteteli in cazza-

ruola con un poco di burro e sale. Quando avranno preso sapore, finite di cuocerli aggiungendo latte buonissimo, oppure panna; poi legateli con un poco di besciamella, Num. 145. Prima di servirli, versatevi del parmigiano grattato, rimestateli, e mandate in tavola.

211. - Navoni nel tegame.

Mondateli come si fa per le mele, date loro 2 tagli in croce, e fateli lessare sino a mezza cottura con acqua e poco sale: indi passateli nell'acqua fredda, ritirateli, fateli sgocciolare, tagliateli a liste alquanto grossette, accomodateli in un tegame, e cuoceteli come i cardoni del Num. 206, cioè con burro, parmigiano e salsiccia disfatta in un po' di brodo, oppure come i cardoni Num. 210, cioè « in bianco ».

212. - Navoni all'agliata.

Mondate e fate lessare i navoni; ritirateli dall'acqua, fateli sgocciolare, tagliateli a quarti, metteteli al fuoco con olio e sale in giusta dose, e lasciateli cuocere lentamente per circa 45 minuti, tramenando più volte con un mestolo. Alcuni momenti prima di ritirar dal fuoco la cazzaruola, unitevi l'agliata (che trovasi descritta al Num. 144) ed un poco di aceto; rimestate ancora, e dopo alcuni minuti servite.

213. - Navoni in diverse maniere.

Dopo lessati i navoni sino a mezza cottura, tagliateli a pezzi, fateli finir di cuocere in un soffritto d'olio e cipolla trinciata, con sale necessario, ed al momento di servirli aggiungetevi della senapa ad uso mostarda, (Num. 140).

Potrete, volendo, dopo lessati e tagliati come sopra, farli finir di cuocere in una cazzaruola con burro ed un pugnello di farina, spruzzandoli con del brodo. Quando sieno cotti, versatevi 2 torli di uova sbattuti insieme a un poco di latte, ed un pizzico di zucchero; lasciateli sul fuoco per pochi minuti, infine serviteli caldi.

214. - Talli di rape soffritti.

Lessate i talli di rape, (come al Num. 186) poneteli per alcuni minuti nell'acqua fresca, spremeteli, trinciateli, e finalmente metteteli in padella con olio, aglio, finocchio, sale e pepe. Lasciate soffriggere alquanto, rimestando più volte, e per ultimo versatevi poche gocce di aceto.

215. - Zucchini a funghetto.

Tagliate a fette gli zucchini e fateli cuocere in cazzaruola con olio, aglio trinciato, sale e pepe, e prima di levarli dal fuoco spargetevi un buon pizzico di regamo.

216. - Zucchini in bianco.

Contenetevi come nella ricetta Num. 210, ad eccezione che gli zucchini non vanno lessati, ma bensì tagliati a spicchi e messi a soffriggere nel burro da crudi.

217. - Zucchini in salsa.

Prendete zucchini molto piccoli, togliete loro il fiore ed il gambo, lavateli nell'acqua fresca, e dopo averli fatti un po' sgocciolare, metteteli al fuoco in una pentola con olio, aglio trinciato, un poco di nipitella od origano, sale, pepe e pochissimo aceto: lasciate cuocere a lento fuoco, tenendo coperta la pentola, scoprendola soltanto una volta o due per agitarne il contenuto, ed allorchè gli zucchini sieno cotti, colate in un tegamino l'intinto, e in questo fate disfare acciughe salate, già pulite e private della loro lisca, ed avrete così una salsa, che verserete subito nella pentola dove son rimasti gli zucchini. Rimettendoli allora sul fuoco, rimestate alquanto, ed appena alzato un altro bollore, versate in un piatto e servite.

Se gli zucchini fossero grossetti, li taglierete nel mezzo, prima di metterli a cuocere.

218. - Zucchini col pomodoro.

Scegliete zucchini non troppo grossi, tagliateli nel mezzo, e, dopo averli lavati in acqua fresca e sgocciolati, metteteli al fuoco in una cazzaruola con olio abbondante, cipolla trinciata, sale e pepe. Quando sono a mezza cottura, aggiungetevi del sugo di pomodoro, rimestate, e lasciate finir di cuocere per servir caldo.

219. - Zucchini all'uovo fermo.

Tagliate per il lungo gli zucchini; metteteli a rosolare in una teglia con olio o burro, e sale quanto basti; quando han preso un bel colore, versatevi sopra 2 o più uova, sbattute insieme con poc'acqua ed una presa di sale. Fate che l'uovo si spanda in tutta la teglia, ed appena siasi rappreso, ritirate dal fuoco e servite subito.

220. - Finocchi col burro.

Tagliateli a spicchi, scottateli in acqua salata, fateli soffriggere nel burro, finite di cuocerli bagnandoli col brodo, legateli con un pizzico di farina, e prima di servirli cospargeteli di parmigiano.

221. - Zucca alla parmigiana.

Pulite e tagliate a dadi la zucca, lessatela un poco con acqua e sale, e fatela sgocciolare: rimettetela allora al fuoco in una teglia con burro, poco sale e spezie; lasciate soffriggere alquanto, rimescolando più volte; aggiungete poscia un altro pezzo di burro e del buon parmigiano grattato, e finalmente, coperta la teglia con un testo di lamiera, fate rosolare con fuoco sotto e sopra.

222. - Melanzane alla genovese.

Prendete 6 od 8 melanzane, avvertendo di non sceglierle molto grosse affinchè non siano troppo mature; mondatele, recidendo loro il picciuolo ed il calice; tagliatele a fette e mettetele in acqua fresca. Poi trinciate sottilmente una cipolla, fatela soffriggere in cazzaruola con olio, sale e poco pepe; quando comincia a rosolare, unitevi le melanzane, che avrete ritirate dall'acqua e fatte sgocciolare. Lasciate cuocere per alcuni minuti, rivoltandole con un mestolo, ed aggiungetevi 2 o 3 pomodori, già sbucciati e mondati dei loro semi e quindi trinciati minutamente sul tagliere. Allorchè le melanzane saranno cotte, versatevi sopra 2 uova sbattute, rimestate per un minuto, ritirate dal fuoco la cazzaruola, e versatene il contenuto in un piatto, servendolo subito in tavola.

223. - Melanzane in umido.

Sbucciate le melanzane, tagliatele a tocchetti e mettetele al fuoco con burro quanto occorre, sale e pepe. Quando avranno tirato il burro, fatele cuocere bagnandole colla salsa di pomodoro del Num. 125.

224. - Carciofi in umido.

Spogliate 8 carciofi delle loro foglie più verdi, mondateli al gambo, mozzateli un poco alla punta e tagliateli in quattro parti; poi metteteli al fuoco con burro, sale e pepe quanto occorre.

Quando avranno ritirato l'umido, finite di cuocerli bagnando con brodo. Poi cavateli asciutti, e nell'umido che ne rimane mettete un poco di prezzemolo tritato, un cucchiaino di pangrattato, sugo di limone, e fate bollire un poco. Quindi levate la salsa dal fuoco, e quando sarà quasi fredda aggiungetevi un rosso d'uovo frullato e rimettetela sul fuoco versandovi del brodo per diluirla. Infine versateci di nuovo i carciofi per riscaldarli, e mandate in tavola.

225. - Carciofi ritti in teglia.

Togliete ai carciofi le foglie esterne più dure, spuntateli superiormente, mondatene il girello togliendo via tutto il gambo, batteteli sulla tavola dalla parte delle foglie, affinchè queste si slarghino un poco fra loro, lavateli nell'acqua fresca, e dopo averli fatti sgocciolare alquanto, accomodateli ritti in una teglia, uno accanto all'altro, insieme coi gambi sbucciati ed interi; allora spargetevi sopra sale, pepe, prezzemolo e un poco d'aglio trinciato; versatevi olio sufficiente, in modo che si spanda non solo sul fondo della teglia ma penetri altresì fra le foglie dei carciofi; aggiungetevi pochissima acqua, e mandateli a cuocere al forno, coperti con un testo di lamiera, ovvero potete cuocerli in casa ponendovi fuoco sotto e sopra.

226. - Carciofi in fricassea.

Mondate e tagliate in 4 spicchi i carciofi; teneteli 30 minuti nell'acqua fresca; indi fateli sgocciolare un poco, e metteteli in una cazzaruola con burro, prezzemolo, poco aglio trinciato, e sale in giusta dose: lasciateli cuocere lentamente, e poco prima di ritirarli dal fuoco unitevi, secondo la quantità dei carciofi, 2 o più torli di uova, che avrete prima sbattuti insieme ad un poca d'acqua, sugo di limone e parmigiano grattato, avvertendo di rimescolare con un mestolo non lasciando alzare il bollore, affinchè l'uovo non si rappigli.

227. - Carciofi in teglia.

Mondate i carciofi, tagliateli in 7 o 8 fette secondo la loro grossezza, e fateli cuocere in tutto come i cardoni Num. 205 senza però scottarli.

228. - Carciofi sulla gratella.

Scegliete dei carciofi teneri, spuntateli, tagliate loro il gambo, allargateli bene perchè prendano il condimento, che deve essere

composto di olio, pepe e sale. Poneteli ritti sulla gratella; a mezza cottura ungeteli di nuovo, e lasciateli al fuoco finchè le foglie esterne siano abbrostolite.

229. - Sparagi alla casalinga.

Cuocete in acqua salata la parte verde di 2 chilogrammi di sparagi; indi scolateli, metteteli in una teglia con burro già cotto, cospargeteli di parmigiano grattato, pepe e sale, fateli rosolare alquanto e serviteli con uova affrittellate nel burro.

230. - Sparagi al burro nero.

Lessate gli sparagi in acqua salata; scolateli sopra un pannolino, indi accomodateli sul piatto versandovi sopra del burro fritto e divenuto di colore scuro. Serviteli con parmigiano grattato a parte.

231. - Radiche alla genovese.

Raschiate con un coltello le radiche, fatele lessare con acqua e sale, e servitele condite con olio, sale e finocchio pestato e disciolto nell'aceto.

232. - Scorzonera alla salsa.

Pulite la scorzonera raschiandola con un coltello; fatela lessare con acqua e sale, e quando è cotta ritiratela dalla caldaia, fatela sgocciolare, accomodandola in un piatto; poi conditela con una salsa piccante a piacere, come è descritto ai Num. 127 o 128.

233. - Scorzonera alla genovese.

Preparate un soffritto di cipolla e prezzemolo trinciati, e burro; indi prendete 2 mazzi di scorzonera, mondatela, tagliatela a pezzi lunghi 8 o 10 centimetri, lavatela in acqua fresca, e gettatela nel soffritto, salando convenientemente: dopo un quarto d'ora di cottura, aggiungete un pizzico di farina, rimestate, lasciate cuocere per altri 10 o 12 minuti, e finalmente versatevi 2 torli di uova sbattuti insieme ad un po' di agro di limone, e 2 cucchiaiate di brodo, rimestando ancora e ritirando subito dal fuoco, prima che l'umido alzi il bollore.

234. - Scorzonera al burro.

Cuocete in acqua salata la scorzonera, indi tagliatela e mettetela in teglia con burro facendola rosolare e unendovi sale e pepe. Prima di ritirarla unitevi un poco di sugo di carne (Numero 40), e da ultimo spolverizzatela di formaggio e servitela.

235. - Fagiolini in erba, al pomodoro.

Nettate i fagiolini, spuntandoli alle estremità e togliendo loro i filamenti, se ne hanno; lavateli in acqua fresca, fateli sgocciolare un poco, e, tuttora bagnati, metteteli in un tegame con olio, sale, pepe, cipolla trinciata e prezzemolo. Ponete al fuoco il tegame col suo coperchio, fate cuocere lentamente, e quando i fagiolini cominciano a prosciugarsi, aggiungetevi del sugo di pomodoro, lasciandoli finir di cuocere e stando attenti perchè non si attacchino al fondo.

236. - Fagiolini in erba, al burro.

Fate lessare i fagiolini, scolatene l'acqua, e metteteli in una cazzaruola con burro, poco pepe e poco sale, lasciandoli così finire di cuocere per altri 12 o 15 minuti; rivoltateli spesso, e per ultimo aggiungetevi del buon parmigiano grattato.

237. - Fagiolini in fricassea.

Lessate prima a mezza cottura i fagiolini e scolateli bene; poi fateli finir di cuocere procedendo come abbiamo detto al Num. 226 parlando dei carciofi; solo si avverta di bagnare i fagiolini con un poco di brodo, se prima d'essere completamente cotti prosciugassero troppo. Acciocchè i fagiolini prendano un bel colore verde, gettate nell'acqua, quando bolle, una presa di soda insieme con il sale.

238. - Fagiolini in bianco.

Lessate i fagiolini, quindi fateli rosolare leggermente nel burro, condendoli con sale e pepe. Versatevi poi una besciamella preparata con panna, burro e farina, come è stato indicato al Num. 145, e serviteli con un contorno di pane fritto nel burro, tagliato a mandorla.

239. - Fagiolini dall'occhio in salsa.

Spuntateli e tagliateli in 3 pezzi ciascuno. Metteteli al fuoco con 2 spicchi d'aglio interi, pomodori crudi passati dallo staccio, sale, pepe, olio e tanta acqua diaccia da ricoprirli. Poi fateli bollire adagino, e avvertite che vi rimanga un po' di sugo ristretto prima di servirli.

240. - Piselli alla casalinga.

Lavate i piselli freschi, sgranati, nell'acqua fresca, e senza sgocciolarli tanto, metteteli in una cazzaruola con cipolla trinciata, prezzemolo, olio, sale, pepe, e, se vi aggrada, qualche pezzetto di prosciutto, o di carnesecca. Coprite poi la cazzaruola e lasciate cuocere a fuoco moderato, avvertendo di tramenare di tanto in tanto, affinchè i piselli non prendano di bruciaticcio; potete via via bagnarli con brodo, oppure con acqua calda, ove prosciugassero troppo.

241. - Piselli alla francese.

Prendete 4 cipolle novelline e un mazzetto di prezzemolo e fatele rosolare al fuoco con 60 grammi di burro; quindi versatevi un ramaiolo di brodo e fatelo bollire alquanto. Quando le cipolle saranno molto cotte, passatele per lo staccio, spremendole bene, quindi mettete al fuoco 2 litri di piselli col sugo ottenuto, unendovi pure 2 grumoli di lattuga. Conditeli con sale e pepe e fateli bollire lentamente, saltellandoli di tanto in tanto. Quando saranno a mezza cottura, aggiungete altri 60 grammi di burro, intriso in un cucchiaio colmo di farina, e bagnate con brodo, se occorre. Unitevi pure un pizzico di zucchero. Prima di servirli, legateli con 3 o 4 torli d'uova, e mandateli in tavola contornati di crostini fritti nel burro.

242. - Piselli alla romana.

Prendete 2 cipolle novelline e dividetele nel mezzo; quindi fatele soffriggere con olio e una buona dose di prosciutto, tagliato a dadi, finchè questo non sia accartocciato. Allora mettetevi i piselli condendoli con una presa di pepe e poco sale; finite di cuocerli aggiungendovi a mano a mano un poco di brodo ed anche un pezzetto di burro. Prima di servirli, togliete la cipolla.

Le bucce dei piselli, quando sono tenere e fresche, si possono adoprare cuocendole nell'acqua e passandole per lo staccio, ottenendo così una specie di passato di cui potete servirvi per unire al brodo delle zuppe di erbaggi, o di una minestra di riso e cavolo.

243. - Tàccole alla milanese.

In Lombardia chiamano « tàccole » i piselli verdi col loro guscio, o baccello, prima che sieno giunti a maturazione. Questi si nettano come i fagiolini in erba, spuntandoli cioè alle estre-

mità e privandoli dei filamenti; si fanno lessare con acqua e sale, si scolano, e si rimettono al fuoco in una cazzaruola, con un pezzo di burro; scorsi pochi minuti, si aggiunge del parmigiano grattato, si rimescola un poco col mestolo e si serve caldo.

244. - Funghi nel tegame.

Prendete dei funghi porcini, giovani; raschiatene i gambi, onde toglier via la terra; lavateli in acqua fresca, fateli sgocciolare e tagliateli a fette alquanto sottili: metteteli allora in un tegame con olio sufficiente, alcuni spicchi d'aglio, nepitella, sale e pepe, e lasciate cuocere a fuoco moderato, tramenando qualche volta affinchè i funghi non si attacchino al fondo. Potrete anche aggiungervi un po' di sugo di pomodoro, se vi aggrada.

245. - Funghi alla pagnotta.

Cuocete un chilogrammo di funghi con soffritto di cipolla e burro, salando quanto occorre, e quando sono a mezza cottura bagnateli con un poco di vin bianco di bottiglia. Intanto prendete una pagnotta di 500 grammi di forma rotonda, levatele la corteccia più abbrostolita a forza di grattarla; fate al disotto, nel centro, un buco della grandezza di uno scudo, ed introducendo in questo le dita, o meglio un cucchiaio, estraetene quanta più midolla vi sarà possibile. Quando i funghi saranno cotti, in modo che restino con abbondante umido, ne empirete la pagnotta già vuotata, versandovi, pel buco praticatovi, funghi ed intinto; quindi, turato con un pezzo di pane il buco medesimo, porrete la pagnotta così riempita in una cazzaruola adattata, sul fondo della quale avrete già distese alcune fette di prosciutto: allora ungetela con burro, cospargetevi un poco di sale, e fatela cuocere con fuoco sotto e sopra, finchè abbia rosolato alquanto. Dopo di che accomodate diligentemente la pagnotta in un piatto, togliendo via le fette del prosciutto, e servitela così semplicemente, o con qualche salsa di vostro gusto.

246. - Funghi alla francese.

Affettate 500 grammi di funghi sanissimi; mettete al fuoco in una cazzaruola mezzo ettogrammo di burro, un cucchiaio di olio fino, mezza cipolla tritata e uno spicchio d'aglio. Quando avrà preso colore, aggiungetevi 2 acciughe tritate e un pizzico di prezzemolo. Quindi unitevi i funghi, condendoli con pepe e poco sale, e 2 cucchiai di sugo di pomodoro semplice (Num. 39). Bagnate con brodo se occorre. A mezza cottura aggiungete un

pezzo di burro intriso nella farina. Prima di ritirarli dal fuoco, spremetevi un po' di sugo di limone; quindi serviteli contornati di crostini fritti.

247. - Ovoli in fricassea.

Fate un soffritto di cipolla e burro e mettetevi gli ovoli, che avrete prima puliti, immersi in acqua fresca, sgocciolati e tagliati a pezzi: salate convenientemente, lasciate cuocere a lento fuoco, rimestando più volte, ed appena ritirata dal fuoco la cazzaruola, aggiungetevi 2 torli di uova sbattuti insieme con un poco d'agro di limone; rimestateli ancora, e serviteli in tavola.

248. - Ovoli alla parmigiana.

Scegliete gli ovoli più giovani, cioè quelli chiusi in forma d'uovo; nettateli, tagliateli a piccoli tocchettini e cuoceteli nel burro condendoli soltanto con pepe e sale. Prima di servirli, cospargeteli di parmigiano grattato.

249. - Cappelle di ovoli sulla gratella.

Prendete 6 cappelle di ovoli, toglietene la pellicina che le ricopre, conditele con olio, pepe, sale, un po' di sugo di limone e prezzemolo trito; quindi stendete un foglio di carta unta sulla gratella, collocatevi sopra le cappelle dei funghi, e dopo cotte da ambe le parti servitele con acciugata e sugo di limone.

250. - Tartufi alla lionese.

Prendete dei tartufi belli grossi; lavateli a più acque, servendovi anche d'uno spazzolino, onde toglierne tutta la terra che può trovarsi nelle cavità; indi asciugateli, e così intieri metteteli in un tegamino di rame con lardo grattugiato, vino bianco, 2 foglie di allora e sale; il vino, però, in dose tale che i tartufi non rimangano scoperti. Fateli così cuocere per circa 20 minuti a fuoco lento, rivoltandoli più volte; infine ritirateli dal fuoco, lasciando l'intinto, e serviteli asciutti sopra un tovagliuolo ripiegato ed accomodato in un piatto.

251. - Tartufi alla parmigiana.

Nettate e lavate i tartufi, come abbiamo detto sopra; affettateli sottilissimi; metteteli in una teglia alternandoli con altrettante fette sottilissime di parmigiano, avvertendo però di comin-

ciare dai tartufi. Conditeli con sale, pepe e molto olio. Appena avranno alzato il bollore, spremetevi il sugo di mezzo limone e levateli dal fuoco servendoli subito.

252. - Tartufi con le uova.

Mettete al fuoco burro quanto occorre, e appena sarà strutto gettatevi le uova sbattute e condite con sale e pepe. Poco dopo unitevi i tartufi, mescolate ben bene, e servite caldissimo.

253. - Tartufi col vino Madera.

Nettate 6 tartufi e tagliateli a fette sottili; 7 o 8 minuti avanti di servirli metteteli in un tegame con mezzo ettogrammo di burro strutto, un po' di sale e mezzo bicchiere di vino Madera. Coprite il tegame e fate bollire forte finchè il sugo sia condensato. Allora ritiratelo dal fuoco, aggiungete ai tartufi 2 cucchiai di sugo di carne (Num. 40) e 75 grammi di burro con qualche fogliolina di prezzemolo trito; rimetteteli un poco sul fuoco, senza però lasciarli bollire, e serviteli con crostini di pane fritti nel burro.

254. - Fondua.

Prendete 400 grammi di formaggio fontina, toltone la corteccia; tagliatelo a dadi piccolissimi e mettetelo in infusione in una sufficiente quantità di latte lasciandovelo per 2 ore. Poi mettete al fuoco 80 grammi di burro, e, quando sarà colorito, versateci il formaggio, avvertendo di lasciare in disparte 2 cucchiaiate del latte nel quale è stato in molle. Mescolate bene il tutto col mestolo e badate di non farlo bollire. Quando il formaggio sarà sciolto, ritirate la cazzaruola dal fuoco e aggiungetevi 4 torli d'uovo sbattuti. Mettete di nuovo sul fuoco, rimestando ancora un poco, quindi versate la « fondua » in un vassoio caldo e servitela con uno strato di tartufi bianchi, crudi, tagliati a fettine sottilissime.

La suddetta dose serve per 6 persone.

255. - Patate in umido.

Tritate un pezzo di grasso di manzo e mettetelo in una cazzaruola con altrettanto burro, 2 spicchi di aglio e qualche foglia di ramerino trinciati: lasciate soffriggere un poco; indi unitevi le patate, che avrete già mondate e tagliate a pezzi; salate convenientemente, e aggiungetevi, per ultimo, del sugo di pomodoro, o della conserva disciolta in poc'acqua calda. Fate finir di cuoce-

re, e se le patate prosciugassero troppo prima di esser cotte, vi aggiungerete un poca di acqua bollente, o del brodo, che lascerete poi consumare.

256. - Patate al pomodoro.

Preparate un soffritto di olio e cipolla trinciata; unitevi le patate, già mondate della loro buccia e tagliate a pezzi; salate secondo il bisogno, rimestate, lasciate grogiolare un poco, indi bagnate con pochissima acqua, e infine aggiungete abbondante sugo di pomodoro, e lasciando finir di cuocer le patate, concentratele nell'umido. Vi si può aggiungere, volendo, anche un poco di pepe e spezie.

257. - Patate arrosto.

Si mondano, e si fanno semplicemente rosolare in una cazzaruola con burro e sale, ovvero nella « ghiotta » coll'unto colatovi dall'arrosto. L'essenziale è di far loro prendere un bel colore da ogni parte, senza lasciarle abbruciare.

258. - Patate al burro.

Mondate le patate, tagliatele a pezzi e mettetele a cuocere con alcune cucchiaiate di brodo e un po' di prezzemolo sottilmente tritato. Quando sieno quasi cotte, aggiungetevi un bel pezzo di burro, rimestate, lasciate compiere la cottura, avvertendo che le patate non debbono rosolare, ma bensì rimanere alquanto prosciugate.

259. - Patate coi tartufi.

Lessate a mezzo le patate, sbucciatele e tagliatele a fette sottili; quindi mettetele a suoli in una teglia unendovi pure dei tartufi, anch'essi affettati sottilmente, e cospargetele con parmigiano grattato. Aggiungetevi qua e là varî pezzetti di burro, condite con sale e pepe, e, quando cominciano a soffriggere, bagnatele con brodo, o, meglio ancora, con sugo di carne (Num. 40). Prima di levarle dal fuoco strizzatevi un po' d'agro di limone, e mandatele in tavola ben calde.

260. - Patate in bianco.

Contenetevi in tutto come nella ricetta Num. 210.

261. - Patate all'inglese.

Fate cuocere le patate in acqua e sale, e quando cedono sotto la pressione del dito, scolatele dall'acqua e lasciatele ancora sul fuoco, a cazzaruola scoperta, finchè siano asciutte. Allora sbucciatele, mettetele sotto un tovagliuolo e servitele con burro fresco a parte.

262. - Cestine di patate.

Scegliete delle belle e grosse patate di buona qualità e date loro, col coltello, la forma di cestino. Lessatele a metà nell'acqua e sale, quindi finite di cuocerle nella teglia col burro. Riempitele poi di piselli, punte di asparagi e fagiolini, già cotti col burro, e servitele.

263. - Polpette di patate. X

Prendete un chilogrammo di patate, lessatele (Num. 188) pelatele e pestatele a poche per volta nel mortaio rendendole come una pasta, la quale poi passerete per lo staccio, premendo col mestolo: mettete allora questa pasta in un tegame, aggiungetevi del prezzemolo tritato, uova sbattute, parmigiano grattato e sale necessario. Rimestate il tutto, onde assimilarlo ben bene, e formatene poscia tante polpette della grossezza di un uovo di piccione, le quali avvolgerete nel pangrattato e farete rosolare con burro in una teglia, osservando di rivoltarle delicatamente colla lama di un coltello allorchè abbian preso il colore da una parte, e così farle poi rosolare anche dall'altra.

Queste polpette si possono servire semplicemente, od anche con sugo di pomodoro; in tal caso questo vi si aggiunge dopo che han rosolato da ambe le parti, lasciandole poi sul fuoco per altri 10 minuti.

264. - Fagiuoli alla fiorentina.

Lessate i fagiuoli nell'acqua, levateli asciutti, e gettateli in un tegame dove bollirà già forte l'olio in proporzione e diverse foglie di salvia; potrete aggiungere uno spicchio d'aglio se vi aggrada. Conditeli con pepe e sale. Quando avranno soffritto tanto da aver ritirato tutto l'unto, avvertendo però di scoterli spesso affinchè non attacchino, versatevi un poco di sugo semplice di pomodoro, Num. 39, e quando vi avranno bollito alquanto, levateli e serviteli.

265. - Fagiuoli alla romana.

Prendete i fagiuoli che vi occorrono, lessateli con acqua e sale, ritirateli dalla loro broda con una mestola bucata, e rimetteteli al fuoco con un soffritto di burro e cipolla, aggiungendo un poco di pepe, noce moscata grattata, e 2 o più acciughe salate, secondo la quantità dei fagiuoli: queste le avrete prima ben disfatte in poc'olio, stemperandole con alcune cucchiaiate della broda stessa dei fagiuoli. Lasciate consumare alquanto l'umido, poscia ritirate dal fuoco i fagiuoli e serviteli caldi.

266. - Fagiuoli in umido.

Prendete dei fagiuoli bianchi sgranati, metteteli al fuoco in una stufaiola con un poco di burro e brodo in quantità sufficiente da ricoprirli, e lasciateli cuocer lentamente: quando avranno prosciugato alquanto, aggiungetevi del buon sugo di carne (Num. 40), ed altro brodo se occorre, lasciandoli finir di cuocere.

Se i fagiuoli fossero secchi, invece che freschi, converrebbe lessarli prima nell'acqua, senza però farveli completamente cuocere; in tal caso, quando si mettono al fuoco, non ci abbisogna che pochissimo brodo per bagnarli, e, volendo, può anche bastare a compierne la cottura il solo sugo di carne.

267. - Fave alla borghese.

Perchè questo legume sia buono, occorre prenderlo molto tenero; quindi si preferiscono le fave fresche sgranate, prima che siano giunte a compiuta maturazione. Si cuociono in tutto conforme è indicato al Num. 240, pei piselli. Potrete però aggiungervi un grumolo o più di lattuga tagliata.

268. - Lenticchie alla romagnola.

Mettete le lenticchie in un recipiente da cucina con olio, cipolla trinciata, sale e poco pepe; versatevi tant'acqua da ricoprirle, e fatele cuocere lentamente rimescolando più volte, affinchè non attacchino e prendano l'abbruciaticcio. Avrete intanto pronta altr'acqua bollente, della quale vi servirete per versarne nuovamente sulle lenticchie, a mano a mano che queste, cuocendo, consumano, ed avvertirete di aggiungere un poca di conserva, o sugo di pomodoro, mezz'ora prima di ritirarle dal fuoco.

269. - Sformato di spinaci.

Lessate gli spinaci e passateli per lo staccio ; quindi conditeli con pepe, sale, un po' di cannella in polvere, burro, uova, parmigiano e alcune cucchiaiate di besciamella Num. 145. Rimestate bene questo composto, e versatelo in una forma, già imburrata, cuocendolo poi a bagnomaria. La forma deve essere liscia e bucata nel mezzo. Sformatelo poi ben caldo, e servitelo colmando il vuoto del centro con un umido di rigaglie di pollo e vitella di latte, fra cui unirete pure alcuni pezzetti di funghi secchi rammolliti.

270. - Sformato di piselli freschi.

Prendete 50 grammi di prosciutto grasso e magro, una cipolla novellina, qualche foglia di prezzemolo, e fatene un battutino che metterete al fuoco con olio. Appena sarà rosolato, versatevi 600 grammi di piselli sgranati, e conditeli con sale e pepe. Quando saranno cotti, passatene una quarta parte, e mescolate il passato con 30 grammi di burro intriso in 20 grammi di farina e diluito sul fuoco con qualche cucchiaio di sugo di carne o brodo. Aggiungete una cucchiaiata di parmigiano grattato e 3 uova sbattute ; mescolate bene ogni cosa insieme, e cuocete il composto in uno stampo semplice, a bagnomaria, che avrete già unto con burro, avvertendo di frapporre un foglio imburrato fra il fondo dello stampo e il composto.

La suddetta dose serve per 8 persone.

271. - Sformato di piselli secchi.

Preparate un passato di piselli secchi, come è indicato al Num. 162 ; conditelo con poca besciamella (Num. 145) e sugo di carne (Num. 40), e quando sarà freddo, impastatelo con uova e parmigiano grattato. Poi fate cuocere come sopra.

272. - Sformato di finocchi.

Nettate i finocchi togliendo loro le foglie più dure, e tagliateli a spicchi. Cuoceteli, ma non troppo, nell'acqua salata ; poi scolateli bene e fateli soffriggere con un pezzetto di burro. Conditeli con sale e pepe. Quando avranno ritirato tutto il burro, bagnateli con un poco di latte ; e quando avranno succhiato anche questo, aggiungetevi un po' di besciamella (Num. 145). Allora ritirateli dal fuoco, e quando saranno diacci uniteci del parmigiano grat-

tato ed uova frullate quante ne occorrono. Versate il composto in una forma liscia, oppure bucata nel mezzo, già imburrata, procedendo per la cottura come per gli altri sformati.

273. - Sformato di cavolfiore.

Prendete una palla di cavolfiore che sia di 350 grammi all'incirca. Datele mezza cottura in acqua salata, e poi tagliatela a pezzetti che metterete a soffriggere con 30 grammi di burro; quando lo avranno ritirato, finite di cuocerli bagnandoli con 3 dita, di bicchiere, di latte, o più se occorre. Quindi passateli per lo staccio, o lasciateli così come più vi aggrada. Fate allora una besciamella con mezzo bicchiere di latte, seguendo il modo indicato al Num. 145; 30 grammi di burro, e un cucchiaio non colmo di farina, aggiungetela al composto insieme con 3 uova frullate e 30 grammi di parmigiano grattato. Cuocetelo in uno stampo liscio, a bagnomaria, e servitelo ben caldo.

Fatto nella suddetta dose può servire per 6 persone all'incirca.

274. - Sformato di cardoni.

Lessate il cardone e tagliatelo a piccoli pezzi; poi fate lo sformato regolandovi esattamente come nel numero precedente.

275. - Sformato di fagiolini.

Scottate in acqua bollente e salata 500 grammi di fagiolini, dopo averli nettati; levateli asciutti e gettateli nell'acqua diaccia. Poi fateli finire di cuocere in un tegame con alquanto sugo di carne (Num. 40) e un po' di brodo se occorre.

Preparate intanto una besciamella con 30 grammi di burro, una cucchiaiata di farina e 2 dita di bicchiere di latte. Legate con questa i fagiolini già diacci, aggiungendovi del parmigiano grattato e 4 uova frullate. Mescolate bene il composto e versatelo in uno stampo liscio, già imburrato, e il cui fondo avrete coperto con un foglio.

Cuocetelo come gli altri sformati.

La suddetta dose può servire per 7 o 8 persone.

276. - Sformato di carciofi.

Togliete ai carciofi le foglie esterne, spuntateli, sbucciatene i gambi, tagliateli in 4 spicchi e fateli bollire per 5 minuti nell'acqua salata. Levateli asciutti e passateli dallo staccio. Regola-

tevi poi come negli altri sformati, abbondando nel burro, parmigiano e uova. Se avete del sugo di carne, potete aggiungervelo per renderlo più saporito. Cuocetelo a bagnomaria.

277. - Sformato di funghi.

Prendete 300 grammi di funghi porcini, nettateli bene, lavateli a più acque e tagliateli a pezzi piccolissimi. Fateli soffriggere alquanto con burro, e finite di cuocerli con sugo di carne. Poi ritirateli dal fuoco, e quando saranno diacciati legateli con besciamella (Num. 145), parmigiano, 2 uova, e fateli assodare a bagnomaria.

Questa dose può bastare per 5 persone.

278. - Sformato di zucchini.

Se vorrete servire 4 o 5 persone adoperate le dosi seguenti:

Prendete 300 grammi di zucchini e tagliateli a tocchetti.

Preparate un battuto con poca cipolla, prezzemolo, sedano e carota, e fatelo soffriggere con olio. Quando sarà colorito, versatevi gli zucchini. Bagnate con acqua o brodo, se occorre, per tirarli a cottura, quindi passateli per lo staccio. Lasciateli freddare ed aggiungete 2 uova e 20 grammi di parmigiano grattato.

Allora unitevi una besciamella fatta con 30 grammi di burro un cucchiaio di farina e 2 decilitri di latte (Vedi nota a pag. 22). Mescolate bene il composto e versatelo in uno stampo bucato se volete servirlo con un umido delicato; altrimenti cuocetelo in uno stampo semplice.

279. - Sformato di riso.

Cuocete 150 grammi di riso in 7 decilitri di latte (Vedi nota a pag. 22), unendovi pure 20 grammi di burro; salatelo giustamente. Quando è cotto e diacciato, aggiungetevi 30 grammi di parmigiano e 3 uova. Versatelo poi in uno stampo col buco nel mezzo, e nel fondo dal quale avrete distesa una carta imburrata; cuocetelo a bagnomaria, tenendovelo per poco tempo acciocchè non indurisca, sformatelo caldo e riempitelo colle rigaglie descritte al Num. 156.

La suddetta dose serve per 5 persone.

280. - Sformato di riso col sugo.

Prendete 300 grammi di riso, fatelo soffriggere nel burro, poi aggiungetevi a poco a poco dell'acqua bollente per tirarlo a cottura, e dategli sapore col sugo Num. 40. Lasciatelo freddare e

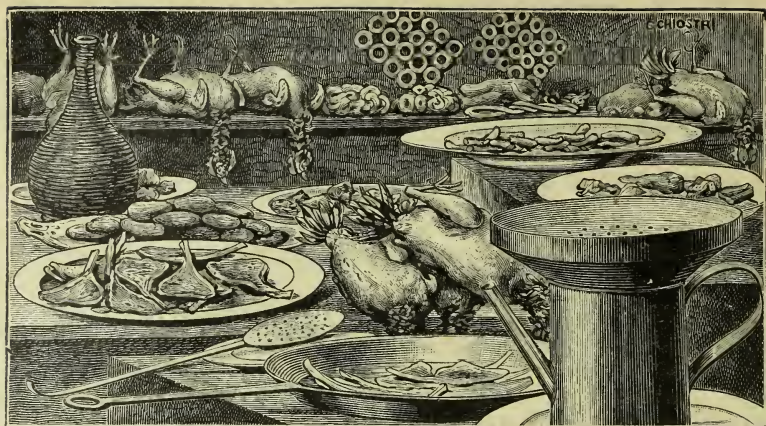
uniteci 2 uova frullate e del parmigiano grattato. Prendete una forma bucata, ungetela bene col burro e fate assodare lo sformato nel forno o a bagnomaria. Prima di servirlo versatevi nel mezzo la minuta Num. 157, cospargendolo col sugo della medesima.

La suddetta dose può servire per 6 persone.

281. - Sformato di patate.

Preparate il passato di patate come al Num. 158. Quando è freddo aggiungetevi 2 uova e un poco di parmigiano ; versatelo in uno staccio bucato, già unto col burro, e fatelo assodare a bagnomaria. Quindi sformatelo e riempitelo con carne in umido, aggraziata col sapore di funghi secchi.

282. - Sformato di carote.

Prendete un chilogrammo di carote fresche e rosse ; raschiatele bene all' intorno, tagliatele a fette sottili ; date loro mezza cottura in acqua salata, indi scolatele e mettetele in cazzaruola con un ettogrammo di burro e 2 fette di prosciutto magro ; poi cuocetele lentamente tenendole coperte. Se occorre, bagnatele con qualche cucchiaiata di sugo di carne (Num. 40). Quando saranno cotte passatele dallo staccio, unitevi un bicchiere di besciamella (Num. 145), 5 uova sbattute e qualche cucchiaiata di sugo di carne ; mescolate bene il tutto, quindi ungete di burro lo stampo, versatevi il preparato e fatelo assodare a bagnomaria. Se lo preferiste crostato, polverizzate lo stampo con pane grattato, e fate cuocere con fuoco sotto e sopra, oppure nel forno.

Fritti di grasso.

283. - Pasta per dorare i fritti di grasso.

Stemperate 3 cucchiaini di farina bianca con 2 cucchiaini d'olio fine; aggiungetevi 2 uova, una presa di sale e agitate bene il tutto. Servitevi di questa pasta per dorare i cervelli, gli schienali, le animelle e cose simili.

284. - Pollo fritto.

Prendete un pollo giovane, vuotatelo delle interiora, lavatelo e tenetelo per un momento nell'acqua bollente. Poi tagliatelo a pezzetti, infarinatelo, tuffatelo in 2 uova frullate e salate in giusta misura. Quindi friggetelo in padella con olio abbondante, facendogli prendere un bel colore dorato, e servitelo con limone tagliato a spicchi.

285. - Petti di cappone.

Prendete 2 petti di cappone e fatene 12 fette sottili che cuocerete al burro condendole con sale e pepe.

Preparate intanto, nel modo indicato al Num. 145, una besciamella con 40 grammi di burro, 80 grammi di farina e 4 decilitri di latte (Vedi nota a pag. 22). Quando questa besciamella sarà cotta, unitevi 80 grammi di lingua salata, tritata fine, e allorchè sarà freddata, spalmatene i petti di cappone da tutte le parti.

Quindi tuffateli in 2 uova frullate, panateli, e friggeteli in teglia nel burro. Serviteli con spicchi di limone.

Questa dose basterà per 6 persone.

286. - Piccioni fritti.

Anche i piccioni che si vogliono friggere debbono esser molto giovani. Puliteli, togliendo loro le interiora, strappate loro tutti i bordoni, abbruciatene la peluria alla fiamma, tagliateli a pezzi, e immergendoli nella farina e nell'uovo, friggeteli come il pollo Num. 284.

287. - Uccellini fritti.

I pettirossi, i beccafichi, gli ortolani ed ogni altra sorta di uccellini, non escluso i passerotti, sono eccellenti, fritti nel seguente modo:

Pelateli, tagliate loro le zampe ed il becco, vuotateli di tutte le interiora, e metteteli in una cazzaruola con sale e burro: fateli così un poco soffriggere, indi aggiungetevi del basilico e prezzemolo tritati, e lasciateli finir di cuocere. Allora ritirateli dal fuoco, e dopo che siano freddati, rivoltateli uno ad uno nel loro unto, avvolgendoli nella farina, che avrete già preparata in un piatto, e finalmente immergeteli nell'uovo sbattuto friggendoli in padella con olio abbondante. Si servono caldi, croccanti, e contornati di prezzemolo fresco.

288. - Costolette alla milanese.

Prendete 5 costolette di vitello molto giovane; date loro una bella forma, scarnendo l'osso della costola, togliendovi tutti i ritagli e spianandole con un coltello. Preparate a parte un battuto con 40 grammi di prosciutto, un poco di prezzemolo, 2 cucchiaiate di parmigiano grattato, l'odore dei tartufi, se vi aggrada, e poco sale e pepe. Col suddetto composto spalmate da un solo lato le costolette, poi bagnatele nell'uovo sbattuto, lasciandovele per alcun tempo. Quindi passatele nel pangrattato, e così ammannite fatele friggere in teglia con molto burro, avendo cura di farle rosolare da ambe le parti.

Si servono con pezzi di limone da strizzarsi sopra, oppure con guarnizione di patate fritte.

289. - Costolette di agnello.

Procurate quante costolette di agnello vi abbisognano, e, cominciando dall'estremità dell'osso di ciascuna, spingete colle dita

sino al capo opposto tutta la carne, in guisa che questa venga a formare una specie di rotella. Immergetele poi in uovo sbattuto, a cui avrete aggiunto del sale in giusta misura; poscia passatele nel pangrattato, e fatele finalmente friggere in padella con olio abbondante.

Potrete servirle con guarnizione di prezzemolo fritto, o con qualche salsa piccante.

290. - Costolette d'agnello fritte alla bolognese.

Prendete delle costolette d'agnello e mettetele in padella con del lardo strutto. Quando saranno quasi cotte, scolatene tutto l'unto e gettatevi dentro un pezzetto di burro. Fate friggere ancora un poco, quindi versate in padella del sugo di pomodoro (Num. 39). Condite con sale e pepe e servite il fritto con la salsa ottenuta.

In questo modo, si può cucinare anche la coratella d'agnello.

291. - Testicciuola d'agnello fritta.

Prendete una testicciuola d'agnello, scottatela in acqua salata, tagliatela a tocchetti, gettatela nella pasta Num. 283 e friggetela nell'olio o nello strutto vergine, come più vi aggrada.

Servite con spicchi di limone.

292. - Costolette di pollo.

Prendete dei petti di pollo crudi, tagliateli in mezzo trasversalmente, battendo ciascun pezzo col matterello a fine di allargarli, acciaccandoli: quindi spolverizzateli con poco sale, infilzateli ad uno ad uno in qualche stecco, passateli nell'uovo sbattuto, a cui avrete mescolato un po' di prezzemolo sottilmente tritato, ed avvoltili nel pangrattato, li farete friggere in padella con burro, od olio, a vostro piacere.

293. - Costolette ripiene.

Trinciate un poca di cipolla e del prezzemolo, e fatene un soffritto con burro: aggiungetevi poppa di vitella, animelle, magro parimente di vitella, e lasciate rosolare. Poscia ritirate tutto dalla cazzaruola, mettetelo sul tagliere, unitevi alcuni schienali e tritate minutamente. Messo che sia questo battuto in un mortaio, insieme con un po' di mollica di pane inzuppata nel brodo, pestate ben bene col pestello, e finalmente aggiungete 2 o più uova (secondo la quantità del battuto), del formaggio parmigiano

grattato, sale sufficiente e poche spezie, rimestando ed impastando bene il tutto.

Preparato così il ripieno, prendete delle costolette di vitello, battetele con un bastoncello, spolverizzatele di sale, e stendete sotto e sopra a ciascuna uno strato di questo ripieno: indi bagnatele con chiara di uovo sbattuta, avvolgetele nel pangrattato, e friggetele in padella con olio.

Invece di costolette, potete provvedervi anche di un pezzo di carne magra di vitello, che taglierete in tante fette, le quali batterete egualmente per renderle morbide e infilzerete ognuna da un lato con uno stecco, affinchè questo, facendo le veci dell'osso mancante, possa servire per prenderle colle dita.

294. - Fritto di cervello.

Pigliate del cervello, sia pure di qualunque bestia da macello: versatevi sopra dell'acqua bollente, onde poterne toglier meglio la pellicola che lo ricopre; tagliatelo a pezzi della grossezza di una noce, che infarinerete poi ad uno per volta, schiacciandoli un poco col palmo della mano; indi immergeteli in uovo sbattuto, friggendoli poi con olio, o burro, come meglio vi piace. Appena ritirato il fritto dalla padella, spargetevi sopra un poco di sale e servite all'istante. Adoprando del burro convien salare man mano che si frigge.

Se vorrete prepararlo diversamente, potrete adoprare la pasta Num. 283.

295. - Fritto di animelle.

Le animelle si fanno prima scottare in acqua e sale; indi si tagliano a pezzetti di giusta dimensione, e si friggono come il cervello, dopo averle passate nella pasta Num. 283.

296. - Fritto di granelli.

Fate lessare in acqua salata alcuni granelli, ossia testicoli di vitello; togliete loro l'involucro esteriore, tagliateli a fette alquanto sottili, infarinateli e immergeteli nell'uovo sbattuto e salato. Quindi friggeteli in padella con olio o burro a vostro piacere, servendo caldo con contorno di prezzemolo fritto.

297. - Fritto di schienali.

Prendete degli schienali, ossia midollo spinale di manzo; scottateli con acqua bollente, togliete loro la pellicola di cui sono rivestiti, tagliateli a pezzi di mediocre lunghezza, immergeteli nella solita pasta Num. 283 e friggeteli nell'olio.

298. - Fritto di fegato.

Il fegato di vitello è il migliore di tutti per friggere. Si pulisce togliendogli la pelle, e si taglia a fette piuttosto sottili, le quali, cosparse di poco sale e infarinate, si friggono col burro senza farle troppo rosolare, onde il fegato non indurisca.

299. - Fritto di coratella.

La più adattata è quella di agnello, o di capretto, e comprende il fegato, il cuore e il polmone. Si taglia a pezzi, s'infarina e si frigge, immergendone prima i pezzi nell'uovo, qualora aggrada. Si può anche friggere come le costolette del Num. 290.

300. - Stecchi alla genovese.

Questa sorta di fritto, delicato e gustoso, è una specialità dei genovesi.

Prendete 3 fegatini di pollo e cuoceteli nel burro, con sale e pepe; quindi tagliateli in 12 pezzetti. Prendete inoltre 40 grammi di lingua salata e 40 grammi di gruiera, e tagliate anche questi ingredienti in 12 pezzetti ciascuno. Preparate 12 stecchini da denti ed infilate nel modo seguente i 36 pezzi preparati: prima la lingua, poi il gruiera, ed all'altra estremità il fegatino, lasciando fra loro una certa distanza. Quindi fate una besciamella nel modo descritto al Num. 145, impiegando 70 grammi di farina, 20 grammi di burro e 2 decilitri di latte (Vedi nota a pag. 22) e appena tolta dal fuoco gettatevi un cucchiaio di parmigiano, un torlo d'uovo, salatela e agitatela. Lasciatela freddare, poi tuffatevi gli stecchi già preparati, in modo che ne restino bene coperti. In ultimo dorateli, panateli e friggeteli con olio abbondante e bollente, avvertendo che vi galleggino senza toccare la padella.

Ai suddetti ingredienti potete anche aggiungere dei pezzetti di tartufi crudi ed animelle cotte al burro come i fegatini.

301. - Frittura di stecchi alla crema.

Fate soffriggere nel burro un poca di cipolla e del prezzemolo tritati; unitevi un'animella di vitello, alcune creste di pollo, schienali, ed un carciofo, il tutto tagliato a pezzi. Lasciate cuocere per 10 o 12 minuti; indi, ritirando la cazzaruola dal fuoco, prendete circa una terza parte del miscuglio pestandola nel mortaio insieme con un pugno di pinocchi abbbrostoliti: passate questo battuto per lo staccio bagnando con sugo di carne, o con qualche cucchiaiata di brodo, onde facilitare l'operazione, e rimettetelo

nella cazzaruola dove avrete lasciato il rimanente: fate riscaldare nuovamente, rimestando col mestolo, e dopo pochi minuti ritirate dal fuoco, lasciando raffreddare il composto.

Intanto, in un'altra cazzaruola, farete soffriggere altra cipolla e prezzemolo ben tritati, con insieme 70 grammi di burro e sale necessario, aggiungendovi un litro di fior di latte, o panna, nella quale avrete fatto prima stemperare a freddo un ettogrammo di farina; rimestate continuamente questo soffritto col mestolo, lasciandolo cuocere per circa mezz'ora; ritirate dal fuoco la cazzaruola e aggiungetevi 4 torli di uova sbattuti, riponendola poscia a cuocere per un'altra mezz'ora circa, rimestando sempre; quindi ritirate definitivamente dal fornello, e lasciate raffreddare anche questa crema, che riescirà densa come una pasta. Allora, prendendone una grossa cucchiaiata, mettetevi in mezzo un poco del primo composto, formate una pallottola della forma di un uovo, e continuate la stessa operazione sino a che che avrete roba. Bagnate infine questa specie di polpette con chiare di uova, avvolgetele nel pangrattato, e, dopo averle trapassate ognuna con uno stecco, friggetele in padella con olio bollente.

302. - Granatine di riso.

Cuocete dapprima il riso col sugo di carne, come è descritto al Num. 97; poi, freddato che sia, unitevi 2 uova per ogni 300 grammi di riso; rimestate e formatene tante pallottole grosse come uova di piccione, le quali, bagnate che sieno nella chiara sbattuta ed avvolte nel pangrattato, le friggerete in padella con olio bollente.

Queste granatine riesciranno più squisite se nel loro interno avrete messo qualche pezzetto di animella, degli schienali, o anche rigaglie di pollo, il tutto ben rosolato già in una cazzaruola con burro.

303. - Polpette di lesso.

Tritate sul tagliere una quantità di carne lessa, oppure già cotta in qualsiasi maniera, purchè senza intingoli, e a tal'uopo potrete servirvi di quella avanzata alla mensa; unitevi pure un poco di prosciutto tritato a parte, quindi, insieme con la carne, mescolate qualche cucchiaio di pappa cotta nel brodo o nel latte, nonchè un poco di prezzemolo ed uno spicchio di aglio se vi aggrada. Mettendo poscia questo battuto in un recipiente, unitevi 2 o più uova, secondo la sua quantità, del parmigiano grattato, spezie e pochissimo sale; rimescolate assai bene ogni cosa, e dell'impasto ottenuto formatene tante polpette, le quali, dopo averle avvolte nel pangrattato, friggerete in padella facendole rosolare da ogni parte.

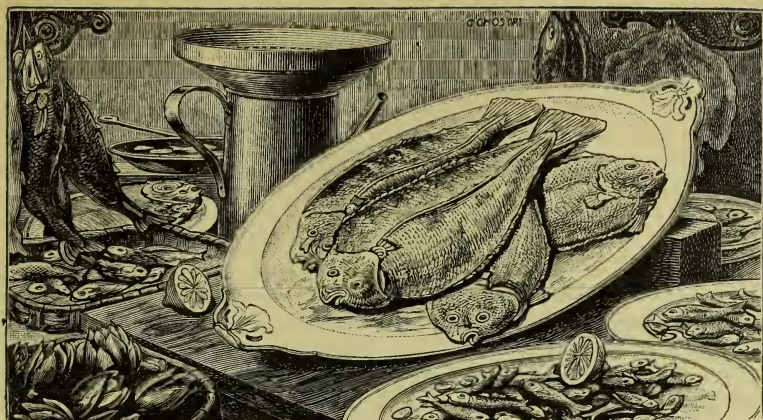
304. - Crocchette d'animelle.

Fate un battuto di cipolla e burro, conditelo con pepe, sale e l'odore di noce moscata, e cuocete insieme con questo 150 grammi di animelle. Quindi tagliatele a pezzettini e unitele a 2 cucchiaiate di besciamella (Num. 145) piuttosto soda, un torlo d'uovo e un cucchiaio di parmigiano grattato. Prendete allora il composto a piccole cucchiaiate, mettetele nel pangrattato e date loro una forma piuttosto bislunga. Infine immergetele nell'uovo sbattuto e friggetele.

Con la suddetta quantità potrete fare 12 crocchette.

305. - Crocchette di riso.

Prendete mezzo litro di latte e cuocetevi 100 grammi di riso in modo che questo resti molto sodo. A mezza cottura aggiungetevi 20 grammi di burro e sale quanto occorre. Cotto che sia, levatelo dal fuoco e versateci subito un uovo e 20 grammi di parmigiano grattato, rimestando acciocchè s'incorpori. Quando sarà diaccio, unitevi le rigaglie di un pollo, già cotte con burro e sugo di carne Num. 40, e tagliate a dadini. Allora involtate il composto nel pangrattato a piccole dosi, dandogli forma oblunga. Frullate un uovo a parte, gettateci le crocchette una per volta, involtatele nuovamente nel pangrattato e friggetele.

Con la suddetta dose farete 12 crocchette.

Fritti di magro.

306. - Pasta per friggere l'erbaggio.

Spegnete 100 grammi di farina con un torlo d'uovo unendovi pure un cucchiaio d'olio finissimo, un cucchiaio di acquavite, sale e acqua fredda a seconda dell'occorrenza. Avvertite di versare l'acqua a poco a poco per regolarvi onde non fare la pasta troppo liquida. Lavorate bene il miscuglio e tenetelo in disparte per qualche ora prima di servirvene. Quando dovrete adoperarlo, aggiungetevi la chiara dell'uovo, già montata.

307. - Cardoni fritti.

Mondate i cardoni e gettatene via le foglie guaste; toglietе loro i fili, e fatene dei pezzi di giusta lunghezza: date a questi mezza cottura in acqua bollente con sale, poscia asciugateli con un tovagliuolo, infarinateli, immergeteli in uovo sbattuto friggendoli con olio, o burro, a piacer vostro.

Invece dell'uovo si può adoprare la pasta Num. 306.

308. - Carciofi fritti.

Sfogliate i carciofi finchè non giungete alle foglie più tenere e bianche; spuntateli, mondatene il gambo e fate di ognuno 4 o 6 spicchi, secondo la grossezza del carciofo; metteteli nell'acqua fresca per alcuni minuti; indi sgocciolateli e infarinateli. Montate frattanto qualche chiara d'uovo (una ogni 2 carciofi) poi mescolatevi anche il torlo sbattuto, e salatelo. Scotete bene i car-

ciofi per spogliarli della farina superflua, quindi tuffateli nell'uovo e lasciateveli alquanto acciocchè se ne imbevino. Infine gettateli in padella ad uno ad uno, quando l'olio bolle forte, e ritirateli appena avranno preso un bel colore d'oro.

309. - Cavolfiore fritto.

Se vorrete friggere il cavolfiore, ne escluderete tutte le foglie, non adoprando che la sola palla interna, vale a dire, il fiore. Gli darete mezza cottura nell'acqua bollente con sale; lo farete sgocciolare, lo taglierete a pezzi, e questi, dopo averli immersi nella solita pasta Num. 306, li farete friggere nell'olio.

Si può semplicemente infarinare il cavolo dopo averlo lessato un poco, e farlo poi rosolare con burro e sale quanto occorra.

310. - Zucchine fritte.

Tagliate le zucchine a fette, spolverizzatele con un poco di sale e lasciatele da parte per un poco acciocchè scolino la loro parte acquosa. Dopo infarinatele, passatele nell'uovo sbattuto, e friggetele in padella ad olio bollente. Si possono anche semplicemente immergere nella pasta Num. 306.

311. - Melanzane fritte.

Mondate le melanzane e tagliatele a tocchetti piuttosto grossi; salatele e lasciatele stare per qualche ora. Quindi asciugatele dall'umido che hanno gettato, infarinatele e friggetele.

312. - Funghi fritti.

I funghi più adattati per friggere sono i porcini, o « morecci, » e gli ovoli. Degli uni e degli altri si preferiscon sempre quelli meno giovani. Taluni non friggono che le sole cappelle: ma ciò non toglie che si possano egualmente friggere anche i gambi. Mondate dunque i funghi che avrete prescelti, tagliateli a fette, infarinateli, e friggeteli all'olio.

313. - Patate fritte.

Pigliate le patate crude, mondatele all'intorno con un coltello, tagliatele a piccole fette e lasciatele nell'acqua fresca per un'ora. Quindi asciugatele bene con un canovaccio, infarinatele, friggetele e salatele prima di servirle.

314. - Crocchette di patate.

Sbucciate 300 grammi di patate, tagliatele in mezzo e lessatele in acqua salata. Poi passatele per lo staccio, aggiungetevi 30 grammi di burro, 20 grammi di parmigiano grattato, 2 torli d'uovo, una presa di zucchero e l'odore di noce moscata, mescolando bene il tutto. Quando il composto sarà diaccio, fatene 12 parti e infarinatele leggermente dando loro la forma di rocchetto. In ultimo frullate un uovo a parte, immergetevele ad una ad una, passatele nel pangrattato e friggetele in olio bollente.

315. - Frittura di pesci.

Quasi tutte le specie di pesci, o di mare o di acqua dolce, sono adatti a farne frittura: nonostante, quelli che di solito si preferisce friggere sono: le sogliole, i naselli, le triglie, le acciughe fresche, le sardine, le anguille, le boghe, i ghiozzi, gli agoni, i totani, e tutti i pesci minuti in generale. Per friggerli non si deve fare altro che pulirli secondo la loro specie, infarinarli e metterli in padella ad olio bollente, avvertendo che, se trattasi di pesci grossi, devonsi tagliare in 2 o più pezzi.

Si estraggono poi dalla padella col mezzo di una mestola bucherellata, e si spolverizzano di sale.

Il pesce fritto, come ogni altra frittura, si serve caldo con spicchi di limone, da spremersi sopra da chi lo gradisce. Generalmente, prima di servirlo in tavola lo si lascia un brevissimo istante prosciugare in un recipiente bucato, oppure stendendolo su di un foglio di carta sugante grigia.

316. - Sogliole fritte.

La sogliola fritta è un pesce di prima qualità e molto delicato; quindi richiede una particolare attenzione nel cucinarlo. Si può semplicemente infarinarla, ma si usa anche d'immergerla nell'uovo sbattuto prima di friggerla. Per quanto poi lo comporti la capacità della padella, è meglio friggere questo pesce tutto intiero, specie se molto grosso, appagando in tal guisa l'occhio: ma nell'impossibilità di far ciò, si dovrà tagliarlo soltanto in mezzo, trasversalmente. Ad ogni modo si avrà gran cura, rivoltandolo, di non lacerarlo in qualche parte. Finalmente, accomodato in un piatto oblungo, si serve caldissimo, contornato di prezzemolo.

317. - Naselli fritti.

Se i naselli sono molto lunghi, si tagliano nel mezzo per traverso: ma anche questi, come le sogliole, devesi preferire di lasciarli intieri, quando lo permetta la capacità della padella. Per ogni altra osservazione vedasi quando è detto al numero precedente.

318. - Acciughe fritte.

Nella stagione in cui si possono avere le acciughe fresche, ne potrete fare una frittura gustosissima nel modo seguente:

Strappate prima loro la testa, e insieme con questa le interiora, ma non le ovaie; poi, con le dita, stropicciando dalla coda in su, togliete loro le scaglie entro un catino pieno d'acqua; aprite poscia le acciughe in tutta la loro lunghezza dalla parte del ventre, ciò che si può fare col solo indice della mano; togliete la lisca del mezzo, e, così aperte, dopo averle bene asciugate con un tovagliuolo, infarinatele, immergetele nell'uovo sbattuto e salato, e friggetele in padella ad olio bollente. Si può anche immergerle nell'uovo dopo averle avvolte nel pangrattato.

319. - Sardine fritte.

Le sardine hanno molta analogia con le acciughe, e non pochi, anzi, le confondono con queste: soltanto, le acciughe hanno la schiena azzurra, e le sardine verdastra; inoltre le acciughe sono più sottili, mentre le sardine sono di corpo più largo. Ciò diciamo per norma dei meno esperti onde non restino ingannati dai pescivendoli, che, senza scrupolo alcuno, vendono le sardine per acciughe, essendo, quest'ultime, pesce più fino e costando più caro dell'altro.

Del resto le sardine si friggono allo stesso modo che si è detto qui sopra parlando delle acciughe.

320. - Tòtani fritti.

Togliete ai tòtani quell'ossicino fatto a guisa di penna che hanno nella schiena, il quale strapperete tirandolo forte per l'estremità superiore; poi, con le forbici, tagliate pel lungo l'involucro cartilaginoso fendendolo nel mezzo dalla parte di sotto, che è la più bianca; levate intera la vescichetta dell'umor nero di cui sono provvisti; togliete loro parimente i due ossetti che si trovano nella parte interna della bocca; poscia, dell'involucro carti-

laginoso e delle alette che vi stanno attaccate, fatene più listerelle della larghezza di un piccolo dito, tagliandole colle forbici; e di tutto il rimanente fate 2 o 3 pezzi. Lavate a più acque, fate sgocciolare, infarinate e friggete.

I tòtani più piccoli si posson friggere anco intieri, e basta toglier loro soltanto l'ossicino della schiena e strizzare loro gli occhi.

321. - Seppie fritte.

Pulite le seppie come i tòtani sopra descritti, e friggetele come quelli. Anche le seppie, quando siano molto piccole, si friggono intiere dopo averle private dell'osso, lavate, asciugate ed infarinate semplicemente.

322. - Polpi fritti.

Anche i polpi si puliscono come si è detto al Num. 320 pei tòtani, e come quelli s'infarinano semplicemente e si friggono.

323. - Cicale fritte.

Lavatele e lessatele in poca acqua, tenendole coperte con un pannolino, sul quale porrete un peso; 15 minuti di bollore saranno sufficienti. Dopo cotte, sbucciatele, e, prendendone la polpa, tagliatela in 2 pezzi, infarinatela, doratela nell'uovo frullato e salato, e friggetela nell'olio.

324. - Costolette di pesce.

Prendete un grosso pesce, l'ombrina è il più adattato; tagliatelo a fette larghe, ma sottili; cospargetele di sale, battetele colla costola di un coltello e immergetele nella chiara di uovo sbattuta; indi copritele di pangrattato, e facendole rosolare in padella col burro le rivolterete con precauzione onde non romperle.

325. - Costolette di baccalà.

Lessate 500 grammi di baccalà avvertendo di metterlo al fuoco in acqua diaccia e di levarlo appena abbia alzato il primo bollore, perchè vuole poca cottura. Allora tritatelo fine unendovi anche 2 acciughe e un po' di prezzemolo. Aggiungete poi una presa di pepe, un cucchiaio di parmigiano grattato, 3 cucchiai di pappa fatta con acqua e burro, e 2 uova. Prendete poi il suddetto composto a cucchiaiate, buttatelo nel pangrattato, schiacciatelo in

modo da dargli la forma di costolette, intingetele nell'uovo sbattuto, e passatele di nuovo nel pangrattato. Intanto friggetele, facendo loro prendere un bel colore d'oro, e servitele con spicchi di limone, od anche cosparse di salsa di pomodoro.

Questa dose può servire per 6 o 7 persone.

326. - Rane fritte.

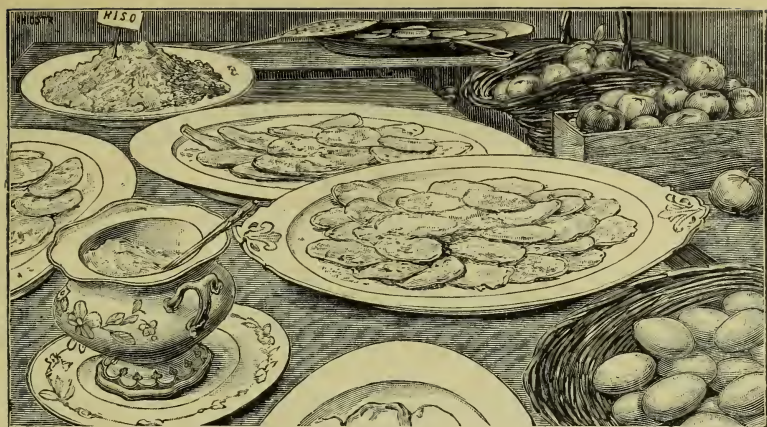
Prendete le rane spellate; tagliatele in più pezzi, fatele marinare per mezz'ora con cipolla, prezzemolo, alloro, pepe, sale e aceto: indi lasciatele sgocciolare, infarinatele e friggetele con olio, o con strutto.

327. - Baccalà fritto.

Dopo aver fatto bene ammollare il baccalà, tagliatelo a pezzi di giusta grandezza, i quali immergerete in una pasta alquanto densa, fatta di farina ed acqua, poscia li friggerete in padella ad olio bollente.

328. - Frittura dolce.

Preparate dapprima una crema alquanto densa lavorando 2 uova intere con 20 grammi di zucchero; poi aggiungetevi 100 grammi di farina e l'odore di scorza di limone oppure di vainiglia, e versatevi a poco a poco 5 decilitri di latte, (Vedi nota a pag. 22). Mettete il composto al fuoco, rimestando continuamente e lasciandovelo finchè la farina non abbia perduto il crudo. Allora versatelo in un gran piatto distendendolo alla grossezza di un dito.

Quando sarà diaccio, tagliatelo a mandorle, doratelo coll'uovo e pangrattato, friggetelo e servitelo caldo.

Frittelle.

329. - Frittelle alla fiorentina.

Stemperàte con un bicchiere d'acqua 250 grammi di farina e salatela. Quindi mettete questo intriso in padella con olio o con burro e fatene una specie di frittata facendola assodare da ambe le parti. Allora pestatela nel mortaio con l'odore di scorza di limone e mescolatela con 6 uova, gettandovene 2 subito, e le altre 4 una alla volta, con le chiare montate a parte; lavorate molto il composto. Unitevi pure 100 grammi di uva malaga, se vi aggrada; ma in tal caso avvertite di tenerla in molle per qualche ora, e toglietele i semi. Infine friggete il composto, gettandolo a cucchiaiate nella padella mentre l'olio bolle forte, e ne otterrete delle frittelle molto soffici che prenderanno la forma di bombe.

Cospargetele di zucchero a velo e servitele calde o fredde come vi aggrada.

Fatte nella dose suddetta avrete frittelle bastanti per 6 o 7 persone.

330. - Frittelle di mele.

Mondate alcune mele appiole, che sieno belle e sane; toglietele loro il torsolo coi semi, servendovi all'uopo di un apposito cannello di latta, col quale le trapasserete da parte a parte nel verso del torsolo medesimo; tagliatele poscia a fette della grossezza di mezzo centimetro; immergete queste in una pasta composta di farina stemperata con vin bianco; friggetele come al solito, e spolverizzatele poi con zucchero.

Renderete ancor più squisite queste frittelle, lasciando le me-

le affettate immerse per 2 o 3 ore nel rum, con zucchero e cannella in polvere. In tal caso le farete sgocciolare, immergendole in una pasta composta semplicemente di acqua e farina, e friggendole come le altre.

331. - Frittelle di pere.

Le farete in tutto come quelle di mele, sostituendo a queste alcune pere sane. Le cosiddette pere spine sono le migliori per quest'uso.

332. - Frittelle di albicocche.

Prendete albicocche non troppo mature; privatele del nocciolo, tagliatele a fette od a spicchi, e ponetele in un recipiente inviluppate e coperte di zucchero, lasciandovele per parecchie ore, o meglio per un giorno intiero; poscia ritiratele, immergetele nella pasta, fatta d'acqua e farina, e friggetele in padella sino a far prender loro un bel colore.

Potrete, volendo, prima di friggerle, tenerle nello zucchero e lasciarle in fusione nel rum, come abbiamo detto per le mele al Num. 330; poi immergetele nella pasta medesima. Comunque, dopo fritte, le spolverizzerete con zucchero.

333. - Frittelle di pesche.

Mondate le pesche, toglietene il nocciolo, affettatele e tenetele per alcune ore nel vin bianco con dello zucchero: indi fatele sgocciolare, immergetele nella solita pasta densa, e friggetele, spolverizzandole poi con zucchero.

334. - Frittelle di fichi.

Prendete dei fichi di qualunque sia qualità, ma freschi e che non sieno troppo maturi; sbucciateli, metteteli per 2 o 3 ore in fusione nel rosolio e poi fateli sgocciolare, tagliandoli in mezzo od in quarti, secondo la loro grossezza; infarinateli, immergeteli poscia in una densa pasta composta di acqua e farina e un poco di sale, quindi friggeteli nell'olio o nello strutto.

335. - Frittelle di susine.

Tenete per 20 o 25 minuti le susine nel forno non troppo caldo; poscia apritele nel mezzo, togliete loro il nocciolo e mettetele in fusione per 2 ore nel rum, con zucchero e cannella in polvere.

Finalmente fatele sgocciolare, immergetele nella solita pasta e friggetele ad olio bollente; prima di servirle in tavola, spolverizzatele di zucchero.

336. - Frittelle di riso.

Cuocete 100 grammi di riso in mezzo litro circa di latte, facendolo ben rigonfiare. Prima di ritirarlo dal fuoco aggiungetevi un pezzettino di burro, poco sale, un cucchiaino di zucchero e l'odore di scorza di limone. Quando sarà diaccio metteteci 3 torli d'uovo, 50 grammi di farina, una cucchiaiata di rum, mescolando bene il composto. Allora lasciatelo riposare per diverse ore. Quando dovrete friggerlo, montate bene le chiare delle 3 uova adoprate, aggiungetele al composto, mescolandolo adagio adagio, e gettatelo in padella a cucchiaiate.

Quando le frittelle avranno preso un bel colore dorato, levatele dalla padella, spolverizzatele di zucchero a velo e servitele calde.

La suddetta dose può bastare per 6 persone.

337. - Frittelle di riso composte.

Prendete 40 grammi di farina, mettetela sulla spianatoia e, dopo avervi fatto un buco nel mezzo, stemperatevi, con un poco di latte tiepido, 30 grammi di lievito di birra. Formatene un pane di giusta sodezza e ponetelo in un tegamino il cui fondo sia leggermente ricoperto di latte; fate, col coltello, un'incisione sul panettino; copritelo e lasciatelo intorno al fuoco acciocchè lieviti bene, a moderato calore. Occorrerà per questo 20 minuti all'incirca.

Frattanto cuocete 100 grammi di riso in mezzo litro di latte, in modo che riesca sodo; ma lasciate da parte alquanto latte, per aggiungerlo se occorre; avvertite però che il riso non si attacchi, e rimestatelo spesso traendo magari la cazzaruola da una parte del fornello.

Quando sarà cotto e diventato tiepido, versatevi il lievito già rigonfiato, 3 rossi d'uovo e una chiara, 60 grammi di farina, 15 grammi di pinoli, una cucchiaiata di rum, e, se occorre, un altro poco di latte. Lavoratelo alquanto, quindi aggiungetevi 50 grammi di uva sultanina e rimettete tutto il composto al fuoco nella cazzaruola acciocchè lieviti a calore moderato. Quando avrà rigonfiato, gettatelo in padella a cucchiaiate, e ne otterrete delle frittelle grosse e soffici, che cospargerete di zucchero a velo e servirete calde.

338. - Frittelle di semolino.

Mettete al fuoco, in una cazzaruola, un litro di latte buono con 6 cucchiaiate di zucchero ed un pizzico di sale, e quando comincia a bollire gettatevi a poco a poco 160 grammi di semolino, che lascerete cuocere fino ad ottenerne come una specie di polentina soda, avvertendo di tramenare continuamente affinchè la non si attacchi al fondo. Ritiratela poscia dal fuoco, lasciatela freddare un poco, ed unitevi 6 torli di uova con 2 chiare bene sbattute a parte e ridotte come neve, un poco di cedro candito trinciato a pezzetti, oppure scorza di limone fresco grattata, e 35 grammi di uva passa: rimestate ed assimilate il composto, e con questo formatene tante pallottole, grosse come una noce, le quali, dopo averle immerse nella chiara di uovo ed avvolte nel pangrattato, friggerete in padella con abbondante olio. Quando abbiano preso un bel colore, ritiratele con una mestola bucata ponendole per alcuni istanti sopra a carta sugante, a fine di far loro lasciare più olio che sia possibile; infine servitele calde, come al solito, spolverizzate di zucchero fino.

339. - Frittelle alla romana.

Sbattete alcuni torli di uova unitamente ad un poco di mollica di pane, che avrete già inzuppata nel latte e spremuta; aggiungete zucchero in proporzione, cedro candito trinciato, ed uva sultanina. Mescolate ogni cosa, incorporandovi anche qualche poca di farina, in modo da ottenere un impasto uniforme e alquanto sodo, e con questo formate tante pallottole, le quali infarinerete e friggerete nell'olio, o nello strutto, lasciando prender loro un bel colore dorato. Infine inzuccheratele e servitele calde.

340. - Frittelle di farina di castagne.

Stemperate la farina di castagne con acqua, sino a farne una densa poltiglia, avvertendo però di aggiunger l'acqua a poco a poco; unitevi un pizzico di sale, zibibbo e pinocchi, e del composto fate le frittelle mettendole a cucchiaiate nella padella dove l'olio bolla forte.

341. - Frittelle di patate.

Lessate un chilogrammo di patate, sbucciatele, ed a poche per volta pestatele nel mortaio: mettete poscia in un tegame la pasta che ne avrete ottenuto, unitevi 60 grammi di burro, rime-

state ben bene per farvelo incorporare uniformemente, poi aggiungetevi 4 uova, di cui però lascierete a parte 2 chiare, sale necessario e un pugno di pinocchi pure pestati, oppure del cedro tagliato a dadini, se più vi aggrada il gusto di questo ; tramenate ancora, finchè il composto sia perfettamente assimilato, e formate di esso tante pallottole ; bagnate queste, ad una per volta, nelle chiare di uovo, che avrete tenute da parte, indi avvolgetele nel pangrattato e friggetele in olio abbondante, in modo che ne siano ricoperte.

342. - Frittelle di borrana.

Preparate della pasta piuttosto densa con 2 manciate di farina, mezzo bicchier di vin bianco, una cucchiaiata di olio e un pizzico di sale, sbattendo e dimenando ben bene il tutto. Prendete delle foglie di borrana, lavatele in acqua fresca, fatele sgocciolare, trinciatele ed unitele alla suddetta pasta ; indi rimescolate ancora il composto, ed a cucchiaiate gettatelo nella padella ad olio bollente, formando così le frittelle, le quali servirete cosparse di zucchero.

Invece di trinciar la borrana, si può anche friggerla a foglie intiere, dopo averle immerse nella pasta suddetta.

343. - Frittelle di erbe odorose.

Prendete delle foglie di erba santamaria, o ciocchette di menta, oppure le une e le altre insieme ; lavatele nell'acqua fresca, fatele sgocciolare e immergetele in una pasta fatta semplicemente di acqua e farina con poco sale ; indi friggetele ad olio bollente, cospargendole di zucchero prima di servirle.

344. - Frittelle di crema.

In un litro di latte fresco stemperate un ettogrammo di farina, avvertendo di adoprar dapprima una piccola porzione del latte medesimo ed aggiungendovi poscia il rimanente, giacchè altrimenti la farina formerebbe dei grumi. Unite all'intriso un ettogrammo di zucchero, 4 uova sbattute, l'odore di scorza di limone ed una presa di cannella ; mescolate, ponete al fuoco e lasciate cuocere per circa un'ora senza cessar di tramenare con un mestolo. Poscia versate il composto in un gran piatto, che avrete prima unto con qualche goccia di olio, e lasciatelo raffreddare ; finalmente tagliatelo a mostacciuoli, i quali, passati ad uno ad uno nella chiara di uovo ed avvolti nel pangrattato, farete poi friggere in padella con olio, o strutto vergine. Inzuccherate e servite.

La suddetta dose può riuscire bastante per 6 persone.

345. - Frittelle di spinaci.

Fate prima lessar gli spinaci, spremeteli, trinciateli sottilmente e rimetteteli al fuoco, in una cazzaruola, con burro, un poco di latte, zucchero in proporzione, spezie e odore di scorza di limone, rimestando e lasciando cuocere, finchè l'umido siasi alquanto consumato. Poi ritirate dal fuoco la cazzaruola, e quando il contenuto sia raffreddato, aggiungetevi 2 uova e un poca di farina bianca e mescolate tutto. Fatto così il composto, formatene tante pallottole, che friggerete con olio bollente, dopo averle immerse ad una per volta nella pasta, preparata con farina ed acqua.

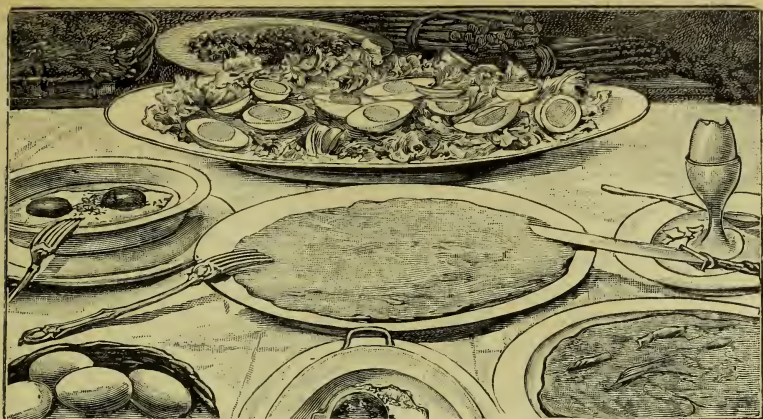
346. - Frittelle alla russa.

Prendete dal fornaio della pasta da fare il pane, e per ogni ettogrammo di questa, aggiungete 10 grammi di burro, manipolandola finchè siasi incorporata tutta insieme. Allora, col matterello, distendete la pasta sino alla grossezza di uno scudo, o poco più, e tagliatene tanti pezzi eguali di forma tonda, servendovi all'uopo di un bicchiere grande, capovolto, il cui orlo premerete contro la pasta medesima. Formati così tanti dischi, mettete nel mezzo di ciascuno di essi una porzione di battuto fatto di carne cotta; bagnate con chiara di uovo il contorno della pasta, ripiegate per metà sopra sè stesso ogni disco, premendo colle dita sull'orlo onde il ripieno rimanga ben chiuso, e friggete nell'olio, avvertendo di foracchiare con una forchetta ciascuna frittella, onde, pel dilatarsi dell'aria che può esservi rimasta imprigionata, non si abbiano ad aprire, lasciando disperdere il ripieno.

Qualunque sorta di carne cotta avanzata, purchè senza intingolo, può servire per fare il ripieno a queste frittelle. La si trita sottilmente sul tagliere, unendovi un poco di midolla di pane inzuppata nel brodo, ed anche una o più acciughe salate, se si aggradano: infine si mescola ben bene il tutto aggiungendovi una presolina di spezie.

Queste frittelle si servono spolverizzate di sale.

347. - Frittelle con salsiccia.

Si fanno queste come le precedenti, senza però aggiungere il burro alla pasta, e adoprando, pel ripieno, della salsiccia cruda, invece che del battuto di carne cotta. Del resto si friggono e si servono spolverizzate di sale, come le frittelle sopra descritte.

Uova e frittate.

348. - Uova a bere.

Quando l'acqua bolle, gettatevi le uova intiere e ritirate nello stesso tempo dal fuoco la pentola lasciandovi le uova per 4 minuti. In tal modo si scaldano al giusto punto, senza cuocere. Allora estraetele dall'acqua, e servitele calde in appositi portauova.

Per sorbirne il contenuto si rompono un poco alla sommità. Vi si può prima introdurre una presa di sale, dimenando poi col manico di un cucchiaino.

349. - Uova sode.

Per assodare le uova mettetele intiere in una pentola con acqua mentre questa bolle, avvertendo di accompagnarle ad una per volta sino al fondo della pentola con un cucchiaio o con la mestola bucata, giacchè gettandovele senza questa precauzione esse percuoterebbero sul fondo stesso le une contro le altre, e, se il loro guscio s'incrinasse, la chiara si disperderebbe. Fate poscia riprendere il bollore all'acqua, e da questo momento contate 5 minuti, che è il tempo necessario per dare alle uova giusta cottura. Se poi le voleste meno dure, vale a dire « bazzotte, » le farete bollire soltanto 4 minuti.

Cotte che sieno, ponetele nell'acqua fredda; quindi sgusciatele e servitele con insalata, o condite con qualche salsa, dopo averle tagliate in mezzo pel lungo.

350. - Uova affogate.

Mettete un tegamino fondo al fuoco con dell'acqua, e quando questa bolle forte rompete le uova con attenzione, onde non offenderne il torlo, e ad una per volta gettatevele dentro con prestezza ed in un sol tratto, affinchè non si spandano: lasciatele poi bollire sino a che la chiara siasi rappresa, vale a dire per 4 minuti; ritiratele con una mestola bucata e ponetele in un piatto, tenendo questo al caldo dello stesso tegamino; indi conditele con burro, cacio grattato, sale, pepe e cannella in polvere.

Si condiscono anche con acciugata (Num. 138), o con salsa di pomodoro (Num. 125). Si possono anche servire sopra spinaci rifatti col burro.

351. - Uova al piatto.

Prendete un piatto che resista al fuoco, mettetevi un pezzo di burro e fatevelo soffrigger sopra a fuoco moderato; indi scocciate 2 uova, senza romperne il torlo, e ponetevele a cuocere spargendovi sopra un poco di pepe e sale; poscia ritiratele dal fuoco non appena la chiara si sia quasi tutta rappresa.

352. - Uova affrittellate.

Mettete un pezzo di burro in padella e fatelo soffriggere un poco, tanto che prenda del colore; indi scocciate le uova, gettatele in padella senza romperne il torlo e tenendole un poco discoste le une dalle altre; spolverizzatele di sale e pepe. Appena la chiara sarà un po' rappresa, ripiegatela sul torlo, servendovi di una mestola di latta, e rivoltate così ciascun uovo per farlo rosolare da ambe le parti, senza però lasciarlo cuocer troppo. Si può anche adoprare olio invece di burro.

353. - Uova col pomodoro.

Fate cuocere, in una pentola con poc'acqua e sale, alcuni pomodori unitamente ad un poco di cipolla trinciata e prezzemolo; scolate poi l'acqua, passate il rimanente per lo staccio, e mettete il sugo ottenuto in una teglia con olio e poco pepe, facendolo soffriggere per alcuni minuti. Allora scocciate le uova, fatele cadere in questa salsa e lasciatevele finchè la chiara siasi tutta rappresa.

354. - Uova col raviggiuolo.

Mettete in una teglia un pezzo di raviggiuolo buono con poco burro, fate soffriggere su fuoco moderato, e quando siasi quasi disfatto, il che agevolerete servendovi di un mestolo, unitevi le uova scocciate e fatevele cuocere, per servirle poscia ben calde. Invece del raviggiuolo si può anche adoprare del formaggio svizzero, giovane.

355. - Uova con le fette.

Mettete 20 grammi di burro al fuoco, e quando soffrigge versatevi 2 uova frullate; conditele con sale e pepe, e girando sempre col mestolo gettatevi a poco a poco un dito, di bicchiere, di panna o latte squisito. Quando il composto è assodato, versatelo in un piatto dove avrete già preparato 2 fette di pane arrostito, e cospargete il tutto con parmigiano.

Questa è la dose che può servire lautamente per una persona.

356. - Uova coi tartufi.

Tritate minutamente un poco di prosciutto, fatelo soffriggere con un pezzo di burro in un piatto esposto sulla brace accesa sopra un treppiede; unite al soffritto una cucchiaiata di sugo di carne (Num. 40 o 41) ed una di vin bianco buono, formando così una salsa, e quando questa comincia a bollire, mettetevi 2 tartufi trinciati fini che lascerete cuocere per 5 o 6 minuti; finalmente aggiungetevi 2 uova, scocciandole senza romperne il torlo. Cotte che siano, ritirate il piatto dal fuoco e servite all'istante.

Questa è una colazione gustosissima che si può preparare per più persone insieme, cuocendo le uova in una teglia di proporzionata grandezza, invece che in un piatto.

357. - Uova alla lucchese.

Preparate in una teglia un soffritto di burro e poca cipolla trinciata, e quando questa sia alquanto rosolata, unitevi mezzo bicchier di fior di latte, o panna; indi accomodatevi le uova già assodate, che avrete sgusciate e tagliate in mezzo, lasciando prender loro il caldo per qualche minuto; aggiungetevi per ultimo 2 o più torli di uova frullati, insieme con un poco di prezzemolo tritato, del parmigiano grattato e cannella in polvere. Lasciate legare la salsa, indi servite caldo.

358. - Uova con salsa di gamberi.

Fate soffriggere in cazzaruola, con burro ed olio, un poco di cipolla e del prezzemolo tritati: unite al soffritto 150 grammi di gamberi e sale necessario; lasciate cuocere per alcuni minuti, aggiungetevi un pugno di pinocchi, già abbrostoliti a parte e pestati nel mortaio, e bagnate con mezzo bicchiere di acqua calda, facendo concentrare il tutto per circa 30 minuti. Mettete allora il composto nel mortaio, pestatelo ben bene, passatelo per lo staccio, ed avrete una salsa che verserete sopra 6 uova, già affrittellate come al Num. 352 e disposte in un piatto.

359. - Tortino di pomodori.

Prendete alcuni pomodori, tagliateli a pezzi e fateli bollire in un soffritto di aglio, prezzemolo e olio. Conditeli con sale e pepe. Quando saranno ben cotti, in modo che il loro sugo sia condensato, passateli bene, e rimetteteli al fuoco con uova, già frullate, quante ve ne occorrono. Aggiungetevi un poco di parmigiano grattato, e quando le uova saranno cotte, versatele in un vassoio dove avrete già disposto all'intorno dei crostini di pane fritti nel burro.

360. - Frittata semplice.

Scocciate le uova che vi abbisognano e sbattetele in un pentolo, aggiungendovi una goccia di acqua o latte, e sale quanto basti. Mettete al fuoco la padella con poco olio o burro, ed appena questo comincia a friggere, versatevi le uova sbattute: allora rimuovete con un mestolo la parte dell'uovo che via via andrà rappigliandosi, onde non si attacchi alla padella, e distendetelo uniformemente. Quando l'uovo si sarà ben rappreso, sovrapponetevi un piatto capovolto, grande abbastanza da coprire tutta la frittata, e mandatela in tavola.

361. - Frittata di carciofi.

Mondate i carciofi, tagliateli a fette per il lungo, lavateli in acqua fresca, fateli sgocciolare e quindi metteteli nella padella con olio, sale e un poco di pepe; lasciateli così cuocere alquanto, rimuovendoli più volte; infine versatevi sopra le uova sbattute a parte con un poca di acqua, e fate la frittata nel modo descritto al numero precedente, facendola poi cuocere da ambe le parti, se più vi aggrada.

362. - Frittate con erbaggi diversi.

Ogni erbaggio, sia lessato semplicemente, oppure rifatto col burro, può servire per fare le frittate. Se adoprate i fagiolini, gli sparagi o gli spinaci, lessateli prima e date loro sapore con burro, mescolando alle uova un poco di parmigiano. Se adoprate zucchini, tagliateli a fette rotonde, salateli alquanto, e quando avranno fatto l'acqua, infarinateli, buttateli in padella ad olio bollente, e quando saranno rosolati, versatevi le uova.

Anche i piselli Num. 240 possono servire per fare un'ottima frittata.

363. - Frittata di cipolle.

Prendete delle cipolle bianche e grosse, tagliatele a fette alte un dito e tenetele nell'acqua diaccia un'ora almeno. Quindi asciugatele in un canovaccio, mettetele in padella con olio o lardo, e, quando cominciano a colorire, salatele alquanto. Finalmente versatevi le uova, già salate anch'esse, e fate cuocere da ambe le parti.

364. - Frittata verde trippata.

Lessate un mazzetto di spinaci e passateli per lo staccio; quindi mescolateli bene con 2 uova sbattute. Condite con sale e pepe. Mettete la padella al fuoco con un gocciolo d'olio, e quando sarà ben calda versatevi metà del suddetto composto, in modo da fare riuscire una frittatina sottilissima. Ripetete l'operazione col rimanente del composto, quindi tagliate le due frittatine ottenute in guisa di taglierini, che metterete poi a soffriggere un poco nel burro e cospargerete di parmigiano prima di servirli.

La suddetta dose è abbondante per una persona.

365. - Frittata di patate.

Lessate 6 patate grosse, sbucciatele e pestatele nel mortaio riducendole una pasta; unitevi 8 o 10 torli di uova e 3 chiare montate a parte, cioè sbattute sino ad averle ridotte come neve; aggiungetevi un poco di prezzemolo tritato, una presolina di cannella in polvere e sale necessario, mescolando ben bene il tutto, tanto da formare un solo impasto. Mettete allora in padella un pezzo di burro, fatelo soffriggere un poco e versatevi l'impasto suddetto, distendendo ed uguagliando con un mestolo: lasciate rosolare da una parte la vostra frittata, indi rivoltatela per mezzo

di un piatto, ponendo cura di non romperla, e rosolata che sia anche dall'altra parte, servitela calda.

Detta dose può servire per 4 o 5 persone.

366. - Frittata di funghi.

Mondate i funghi, tagliateli a fette, metteteli in padella con olio, 2 spicchi di aglio trinciati e sale necessario, e fateli soffriggere finchè siano quasi cotti. Nel frattempo sbattete le uova, unitevi un poca di mollica di pane inzuppata nell'acqua, un pugnello di parmigiano grattato, poche foglie di maggiorana, e proseguite a sbattere finchè la midolla siasi del tutto disfatta nell'uovo. Allora versate questa nella padella sopra i funghi, rimuovendo col mestolo, acciocchè l'uovo si spanda sul fondo della padella, e fate la frittata nel modo indicato al Num. 360, cuocendola però da ambe le parti.

367. - Frittata di riso.

Cuocete il riso nel latte con poco sale, facendolo quasi spappolare; indi ritiratelo dal fuoco, colatene il soprappiù del latte, condite il riso con un pezzo di burro, formaggio grattato e un poco di cannella; quando siasi alquanto raffreddato, aggiungetevi le uova sbattute, mescolate il tutto, e con questo composto fate la frittata in padella con burro, procedendo come al solito.

368. - Frittata col prosciutto.

Prendete alcune fette di prosciutto grasso e magro, tagliatele trasversalmente a listerelle e mettetele in padella col burro. Quando avranno soffritto, versateci le uova, avvertendo di salarle poco. Allorchè la frittata sarà alquanto assodata, rivoltatela e mettete in padella altro burro per finire di cuocerla.

369. - Frittata di cavolfiore.

Prendete 300 grammi di cavolfiore lessato, privo delle foglie e del gambo; tritatelo e mettetelo in padella con 60 grammi di burro, una cucchiaiata d'olio, sale e pepe. Sbattete intanto 6 uova unendovi 2 cucchiai di parmigiano; salatele, e quando il cavolo avrà assorbito tutto l'unto, versatecele sopra. Cuocete come al Num. 360.

La suddetta dose basta per 4 persone.

370. - Frittata pasticciata con le arselle.

Preparate dapprima un intingolo di arselle nel modo seguente:

Scottate nell'acqua bollente le arselle, onde farle aprire; indi toglietele dal loro guscio facendole cuocere per mezz'ora a fuoco moderato con poco sale, pepe, sugo di limone e qualche cucchiaiata di acqua. Ritiratele poscia dal fuóco, sgocciolatene tutto l'umido, infarinatele e rimettetele a cuocere in una cazzaruola con un soffritto di cipolla trinciata, un pezzo di burro, unitamente a poco pepe e sale necessario, lasciandole grogiolare per altri 10 minuti. Ritiratele allora definitivamente dal fuoco e spremetevi sopra ancora un poco di limone.

Dopo ciò, fate 4 sottili frittate di 2 uova ciascuna, procedendo come è descritto al Num. 360, cioè rosolandole da una parte soltanto; mano a mano che le avrete fatte, mettetele in una cazzaruola dello stesso diametro, colla loro parte rosolata al disopra, avendo prima ben bene unto il recipiente medesimo con burro, e fra una frittata e l'altra distendetevi uno strato dell'intingolo di arselle suddette, terminando l'operazione con l'ultima frittata. Ammannito così il tutto, passate la cazzaruola al forno, onde formare la crosta sotto e sopra, e così potrete rovesciare la frittata pasticciata in un piatto, e servirla in tavola.

Questa dose serve per 4 persone.

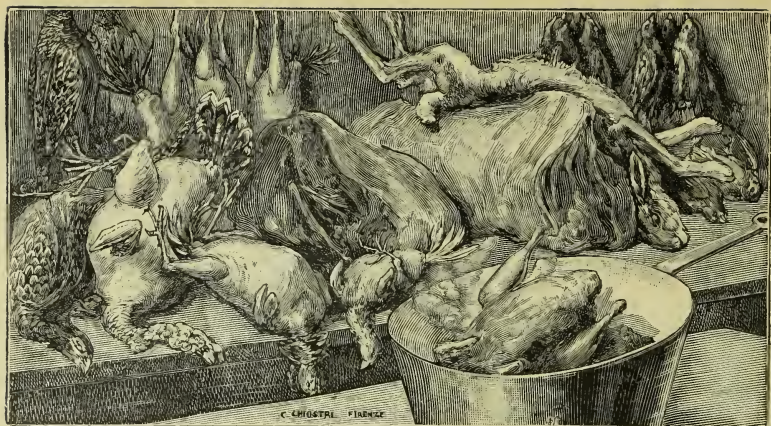
371. - Frittate trippate.

Fate tante frittate sottili quante ve ne abbisognano componendole di 2 uova ciascuna, sbattute semplicemente insieme con un poca di acqua o latte, ed una presa di sale; avvolgete queste frittate sopra sè stesse, formandone come tanti rotoli, che accomoderete nel piatto condendole con salsa di pomodoro, burro e parmigiano grattato.

372. - Frittata alla campagnola.

Mettete nella padella la quantità d'olio che vi abbisogna; fatevi rosolar dentro, per alcuni minuti, una cipolla trinciata; aggiungetevi poscia 2 pomodori grossetti, spezzati e privi della loro buccia e dei semi; salate, e quando quest'ultimi vi parranno sufficientemente cotti, unite al soffritto 6 o 8 uova sbattute, ma senza acqua, cuocendo poi la frittata come di solito.

373. - Frittata da famiglia.

Sbattete 2 uova e unitevi della mollica di pane inzuppata nell'acqua, un pugnello di formaggio, sale necessario e prezzemolo tritato, continuando a sbattere finchè la mollica siasi del tutto disfatta. Allora fate friggere un poco di olio nella padella, versatevi il composto, e procedete a formare la consueta frittata nel modo già descritto.

Umidi di grasso.

374. - Bove alla francese.

Prendete un chilogrammo di groppa di bove, e mettetelo in una scodella con un bicchiere d'aceto, sale e pepe, lasciandovelo per un'ora e mezzo circa e voltandolo di quando in quando. Al momento di cuocerlo, passatelo nella farina bianca e mettetelo al fuoco non troppo vivo in una cazzaruola, dove avrete fatto struggere quasi 100 grammi di burro: fatelo rosolare voltandolo molto spesso e staccandolo bene dal fondo perchè non si attacchi la farina. Quando avrà preso un bel color nocciola, versateci un po' di quell'aceto rimasto, lasciatelo svaporare e poi bagnate con brodo od acqua per 2 dita circa; coprite bene la cazzaruola e tirate la carne a cottura, sorvegliando sempre che la farina non si attacchi nel fondo, specialmente quando avrà ritirato alquanto l'umido, affinchè si abbia una salsa ben densa. Allora ritirate dal fuoco e preparate dei crostini di pane da arrosto, fritti nel burro, che disporrete poi intorno alla carne, mettendo su ciascuno una cucchiaiata, da caffè, della salsa rimasta dalla cottura.

La suddetta dose serve per 8 o 10 persone.

375. - Scaloppe alla russa.

Battete 2 libbre di magro di bove o di vitella fino a ridurlo una pasta, con uno spicchio d'aglio.

Aggiungete 2 uova, alquanto formaggio grattato, una midolla di pane inzuppata nel brodo, un po' di sale, poca noce moscata grattata ed un cucchiaio di farina bianca. Mescolate bene tutto;

fatene tante scaloppe, passatele nella farina o nel pangrattato, quindi friggetele col burro. Accomodate le scaloppe in un vassoio e mantenetele calde. Intanto avrete preparato un cucchiaio di farina bianca sciolta nell'agro di un limone e la farete bollire alquanto nel burro rimasto dove avrete fritte le scaloppe. Staccate bene dal fondo e mescolate il tutto aggiungendo un pezzetto di burro, un po' di brodo o acqua per avere una salsa di giusta densità, che verserete sulle scaloppe preparate nel vassoio.

Nella suddetta dose serviranno per 6 persone.

376. - Scaloppe di vitella alla bolognese.

Prendete 700 grammi di scaloppe di vitello, 200 grammi di prosciutto affettato sottile, 200 grammi di formaggio svizzero, tagliato a fettine. Provvedete un po' di burro ed un limone.

Ungete col burro una cazzaruola od una stampa che possa contenere il tutto ed accomodatevelo a strati, mettendo prima uno strato di scaloppe, poi uno di prosciutto ed uno di fettine di formaggio. Quindi strizzateci un po' di limone, e così di seguito fino ad empire quasi completamente il recipiente.

Al di sopra mettete qualche pezzetto di burro e fate cuocere fra due fuochi per mezz'ora circa. Quando la carne sarà cotta, capovolgete la pietanza in un vassoio fondo che possa contenere l'umido, che deve restare piuttosto abbondante.

In questa pietanza non va messo nè sale nè pepe.

La suddetta dose basta per 6 persone.

377. - Stracotto.

La coscia e la culatta sono i tagli che meglio si prestano per cuocersi in umido. Colla punta d'un coltello praticatevi dei buchi, e in ciascuno di questi introducete un pezzetto di carnesecca, sale, pepe e spezie. Ammannita così la carne, ponetela al fuoco con burro, cipolla, sedano e una carota, lasciando rosolar lentamente e rivoltando la carne quando occorre. Quando sarà rosolata, spargete sulla medesima un pizzico di farina e aggiungete del sugo di pomodoro, o conserva disciolta in piccola quantità di brodo; lasciate finir di cuocere la carne a fuoco moderato, versandovi acqua a poco a poco quando occorra. Allorchè l'intinto sarà alquanto concentrato, ritirate dal fuoco e passatelo per lo staccio prima di servire. Se vi aggrada, potrete aggiungere al condimento alcuni funghi secchi rammolliti.

Questo medesimo intinto, o sugo, è ottimo per condire minestre asciutte d'ogni sorta, ed altre vivande.

378. - Manzo in umido.

Prendete 800 grammi di magro senz'osso e steccatelo con 100 grammi di lardone, unendovi sale e pepe quanto basti. Legate la carne e mettetela al fuoco mezzo coperta d'acqua, con 2 foglie di salvia, un poco di ramerino e mezzo spicchio d'aglio. Quando, bollendo, sarà prosciugata, fatela colorire con un pizzico di farina ; aggiungete un pezzetto di burro, poi bagnatela con un poco di brodo, se occorre, e 2 cucchiaiate di marsala. Passate il sugo per lo staccio prima di mandare in tavola.

La suddetta dose serve per 6 persone.

379. - Culatta di manzo alla triestina.

Prendete un bel pezzo di culatta di manzo ; lardellatelo in più luoghi con pezzetti di prosciutto grasso e magro, e mettetelo in una cazzaruola le cui pareti sieno internamente rivestite con larghe fette di lardo ; aggiungetevi allora cipolla, sedano, carota, e qualche garofano ; spargetevi sopra il sale necessario ed un poco di pepe ; bagnate con 2 terzi di brodo ed un terzo di vino bianco, e fate cuocere lentamente, tenendo coperta la cazzaruola. Allorchè la carne sarà cotta, digrassate l'intinto e servitela in un piatto contornata di qualche passato di legumi, o di qualche erbaggio cotto separatamente, oppure con un contorno a piacere di quelli già descritti.

380. - Manzo fasciato all'inglese.

Procuratevi un bel pezzo di coscia di manzo ; bagnatelo con aceto ; lardellatelo con liste di prosciutto, forando la carne da una parte all'altra ; introducete nei buchi alcuni spicchi d'aglio e qualche garofano; spargetevi sopra del sale, ponendo la carne così ammannita in una cazzaruola, dopo averla avvolta in larghe fette di prosciutto grasso. Fate allora rosolare un poco a fuoco moderato ; bagnate poi con brodo, aggiungete un battuto di scalogni, sedano, prezzemolo e lasciate cuocere per circa 4 ore. Finalmente la carne, cotta che sia, la porrete in un piatto, versandovi sopra il suo intinto, che avrete prima digrassato e passato per lo staccio, e quindi servite in tavola.

381. - Coscia di manzo nel forno.

Prendete un pezzo di manzo nella coscia, senz'osso; praticatevi dei buchi qua e là, servendovi della punta del coltello, ed in essi introducete dei pezzetti di prosciutto, sale, pepe e spezie :

poscia avvolgete la carne con 2 o 3 larghe fette di prosciutto piuttosto grasso; mettetela così accomodata in una cazzaruola, unitamente ad una cipolla trinciata, una tazza di brodo e mezzo bicchiere di vin bianco, e fate cuocere al forno sovrapponendo alla cazzaruola il suo coperchio.

382. - Coscia di manzo alla moscovita.

Preparate un battuto con un ettogrammo di carne magra di manzo, altrettanto grasso, parimente di manzo, un bicchierino d'acquavite, un torlo d'uovo, cipolla, prezzemolo, pepe e sale. Prendete poi un bel pezzo di coscia di manzo, praticatevi alcuni buchi con un largo coltello, ed in questi introducete il suddetto battuto; poscia, la carne così ammannita, infilzatela in uno spiede, e dopo averla avvoltolata in un grosso foglio di carta unta con olio, fatela girare a gran fuoco, ponendo cura a che la carta non s'infiammi; finalmente servitela con una salsa piccante, scegliendo una di quelle dei Num. 127 o 128.

383. - Manzo alla casalinga.

Prendete della carne di manzo, anche in più pezzi, o tagliata a braciole; mettetela in cazzaruola con olio, cipolla trinciata, prezzemolo, sale e pepe; lasciatela soffriggere un poco, poi versatevi del brodo od acqua calda, fatela cuocere a fuoco moderato, ed un'ora circa prima di ritirarla dal fuoco, unitevi un poco di conserva sciolta nel brodo, o sugo di pomodoro, e alcuni pezzetti di funghi secchi, rammolliti.

Vi potrete anche aggiungere, per ultimo, qualche legume già lessato, o patate, o cardi, ecc., a cui farete incorporare lo stesso intinto che avrà fatto la carne.

384. - Stufato alla fiorentina.

Fate soffriggere in cazzaruola con olio 2 o 3 spicchi d'aglio senza sbucciare, ma alquanto schiacciati. Tagliate a pezzetti 500 grammi di muscolo, che è la carne prescelta per quest'uso, e quando l'aglio avrà soffritto, gettate la carne nella cazzaruola condendola con sale e pepe. Quando sarà rosolata, bagnatela con un poco di vino, e finalmente aggiungetevi sugo di pomodoro oppure conserva disciolta nel brodo caldo. Coprite allora la cazzaruola e fate cuocere lentamente, rimestando qualche volta e avvertendo di bagnare ancora con brodo od acqua bollente ove l'intinto consumasse troppo.

Disponete frattanto in un vassoio delle fette di pane arrostito, sulle quali verserete lo stufato prima di mandarlo in tavola.

Se vorrete servirlo invece con contorno di patate, dovrete mondarle, tagliarle a pezzetti e metterle a cuocere insieme con lo stufato un'ora prima di ritirarlo dal fuoco.

La suddetta dose può servire per 4 persone.

385. - Stufato alla genovese.

Cominciate dal fare un soffritto con 120 grammi di burro, aglio e ramerino, già pestati nel mortaio in piccola dose: unite al soffritto un chilogrammo di carne di manzo, tagliata a piccoli pezzi; cospargete il tutto con sale e poco pepe, lasciate rosolare, indi bagnate con mezzo bicchier di vin bianco.

Avrete intanto fatto cuocere, a parte, per mezz'ora, alcuni pomodori spezzati, unitamente ad un poco di sedano, prezzemolo, olio e una presa di sale, ma senza acqua; passate ogni cosa per lo staccio, e della salsa in tal modo ottenuta servitevi per versarla sullo stufato suddetto, allorchè la carne sia a mezza cottura. Aggiungete allora un chilogrammo di patate mondate e tagliate a pezzi, se son grosse. Poi lasciate finir di cuocere, non scoprendo mai la cazzaruola, tranne per rimestare, aggiungendovi del brodo bollente allorchè l'umido consumasse troppo.

La suddetta dose serve per 10 persone.

386. - Stufato di castrato.

Pestate nel mortaio 3 spicchi di aglio, qualche foglia di ramerino, e fatene un soffritto con 75 grammi di burro e 50 grammi di grasso di manzo tritato: mettete in questo soffritto un chilogrammo di carne di castrato tagliata a pezzetti, salatela convenientemente; e, rosolata che sia, bagnatela con mezzo bicchier di vino bianco o rosso. Allorchè la carne sia giunta a mezza cottura, aggiungetevi alcuni pomodori già spezzati e mondati della loro buccia e dei semi, e lasciate finir di cuocere, dimenando più volte col mestolo.

Detta dose serve per 6 persone.

387. - Filetto di manzo col marsala.

Prendete un chilogrammo di carne nel filetto, arrocchiatela bene, legatela e mettetela al fuoco insieme con una cipolla non molto grossa, affettata sottilmente, alcune fette di prosciutto, un pezzo di burro, sale e pepe. Allorchè la carne sarà ben rosolata e la cipolla sarà disfatta, spargetevi sopra un pizzico di farina, lasciate che prenda colore, quindi bagnatela con brodo o acqua. Lasciate bollire lentamente, poi passate il sugo, digrassatelo, e

rimettete la carne al fuoco col medesimo sugo unendovi però 3 dita di marsala. Fate bollire ancora, ma lentamente, quindi mandate in tavola col sugo, che deve essere ristretto.

Detta dose può bastare per 7 o 8 persone.

388. - Filetto con la panna.

Prendete 700 grammi di carne senz'osso nel filetto, e mettetela al fuoco con 50 grammi di burro, mezza cipolla tagliata in 2 pezzi e una carota. Conditelo con sale e pepe. Quando il filetto sarà rosolato bene, versateci una cucchiaiata di aceto forte, e dopo un poco bagnatelo con 2 decilitri d'acqua, (Vedi nota a pag. 22) indi 2 decilitri di panna. Lasciate bollire adagio per 3 ore, aggiungendovi un po' d'acqua se occorresse.

Infine passate il sugo per lo staccio e versatelo sulla carne, che avrete già tagliata a fette nel vassoio.

La suddetta dose serve per 6 persone.

389. - Manzo garofanato.

Prendete un chilogrammo di magro nella coscia, battetelo, quindi ponetelo in fusione nel vino per alcune ore. Al momento di metterlo al fuoco steccatelo con lardone e 4 chiodi di garofano; legatelo e ponetelo in cazzaruola con mezza cipolla affettata, burro, olio e sale. Fatelo rosolare bene da tutte le parti, quindi versateci un bicchiere d'acqua; coprite la cazzaruola col coperchio frapponendovi un foglio di carta a 2 doppi, e fatelo bollire adagio finchè non sia cotto. Allora passate il sugo e servitelo, dopo averlo sciolto dalla legatura.

Questa è la dose per 8 persone.

390. - Bistecca in umido.

Mettete al fuoco, in un tegame, la bistecca con burro ed olio, unendovi pure uno spicchio d'aglio e una ciocca di ramerino. Quando sarà colorita da ambe le parti, aggiungetevi del sugo di pomodoro e fate cuocere in quell'intinto alcune patate sbucciate e tagliate a tocchetti.

391. - Vitello coi piselli.

Rosolate in cazzaruola con burro e sale un chilogrammo di magro di vitello, e quando abbia preso un bel colore bagnatelo con qualche cucchiaiata di brodo bollente e sugo di pomodoro. Fate così cuocere per altra mezz'ora; indi aggiungete 3 ettogrammi di piselli freschi sgranati, e lasciate finir di cuocere.

La suddetta dose serve per 8 persone.

392. - Fricassea.

Questa pietanza si può fare di vitella di latte, di pollo o di agnello.

In ogni caso occorre tagliare la carne a pezzetti e procedere, per cucinarla, nel modo seguente:

Mettete al fuoco, in cazzaruola, un pezzo di burro, e quando comincia a struggersi versatevi un pizzico di farina, mescolando bene col mestolo affinchè non attacchi, pure prendendo il colore nocciola. Allora versatevi, a poco per volta, mezzo bicchiere d'acqua calda e quindi aggiungetevi uno spicchio di cipolla, qualche striscia di carota, alcuni gambi di prezzemolo, di sedano e di basilico, legati assieme. Quando l'acqua bolle, gettatevi la carne nonchè un altro pezzo di burro, e condite con sale e pepe bianco. Coprite il recipiente con un foglio, sul quale sovrapporrete il coperchio, e fate bollire adagino. A mezza cottura, togliete il mazzetto di odori, e aggiungete un pizzico di funghi, secchi o freschi, tagliati minutamente.

Quando dovrete mandare in tavola, ritirate la cazzaruola dal fuoco e versatevi, a poco per volta, 2 o più rossi d'uovo, già frullati con l'agro di mezzo limone. L'uovo deve condensarsi, ma non rapprendersi, perciò rimescolate ben bene col mestolo mentre lo versate.

393. - Bracioline coi fagiuoli freschi.

Tritate del grasso e del midollo di bue, fatelo soffriggere in una cazzaruola, poi mettetevi a cuocere le braciole, egualmente di bue, salando convenientemente e bagnando poco dopo con brodo. Quando la carne è a mezza cottura, aggiungete del sugo di pomodoro e lasciate finir di cuocere. Allora ritirate le braciole, mettendole da parte in un piatto, e nell'intinto che rimane nella cazzaruola, allungato, se occorre, con altro poco di brodo, farete cuocere una quantità proporzionata di fagiuoli freschi, sgranati. Finalmente rimettete nella medesima cazzaruola le braciole, onde far loro riprendere il caldo, e versando ogni cosa in un piatto, servite in tavola.

394. - Bracioline col marsala.

Prendete della carne grossa tagliata a bracioline, le quali batterete bene per renderle tenere. Mettetele poi in padella con un pezzo di burro, e quando lo avranno ritirato, aggiungetevi qualche cucchiaiata di brodo per finire di cuocerle. Conditele con sale e pepe. Legate il sugo con un pizzico di farina, versatevi un po' di marsala, e, prima di levarle dal fuoco, unitevi un poco di prezzemolo tritato.

395. - Bracioline alla casalinga.

Prendete della carne magra di vitello, fatene delle bracioline e battetele bene; poi ungetele coll'olio e mettetevi sale e pepe. Frattanto preparate un battuto fine composto di olive in salamoia, capperi sott'aceto spremuti e un'acciuga; aggiungetevi un torlo d'uovo e un pizzico di parmigiano. Riempite le bracioline col suddetto composto, avvolgetele, legatele, quindi fatele cuocere con burro e sugo di pomodoro, facendovi prima, se vi aggrada, un soffritto di cipolla.

396. - Bracioline di carne battuta.

Prendete un pezzo di carne magra e tritatela fine fine togliendole i tendini e le pelletiche. Conditela con sale, pepe e parmigiano grattato; quindi mescolatela bene e formatene una palla, che, dopo aver cosparso con pangrattato tanto sotto che sopra, acciocchè non si attacchi, tirerete poi col matterello sulla spianatoia, in modo da ridurla come una schiacciata alta quanto uno scudo. Allora tagliatela a pezzetti quadri, e friggetela in teglia col burro. Quando le bracioline, così ottenute, avranno preso colore, bagnatele con sugo di pomodoro.

397. - Bracioline col prosciutto.

Battete bene le bracioline e mettetele nell'uovo unendo a ciascuna una fetta di prosciutto grasso e magro della medesima dimensione di ogni braciolina. Quindi panatele, appiccicandoci sopra il prosciutto, salatele poco e fatele rosolare nel burro dalla parte dove non è il prosciutto. Poi distendete sul prosciutto alcune fette molto sottili di parmigiano, e finite di cuocere col fuoco sopra, unendovi infine del sugo di pomodoro.

398. - Bracioline con la panna.

Prendete 500 grammi di bracioline di vitella di latte senz'osso, battetele, infarinatele e mettetele al fuoco con 70 grammi di burro, sale e pepe. Fatele bollire adagio, e quando avranno preso colore da ambe le parti, bagnatele con mezzo bicchiere di panna. Infine ultimatene la cottura bagnandole con qualche cucchiaiata di brodo.

Servitele con spicchi di limone a parte.

La suddetta dose serve per 4 o 5 persone.

399. - Bracioline a uccelletto.

Prendete un pezzo di carne magra di vitella di latte, tagliatela a piccole bracioline e battetele bene. Mettete in cazzaruola olio e burro quanto occorre, con alcune foglie di salvia, e quando queste avranno soffritto un poco, gettateci le bracioline, condendole con sale e pepe. Lasciatele bollire per 10 minuti, spremetevi il succo di uno o di mezzo limone, e servitele subito.

400. - Bue alla moda.

Prendete un chilogrammo di magro di manzo e steccatelo con alcuni pezzi di lardone, alti un dito, involtati prima nel sale e nel pepe. Legate la carne, dandole una bella forma, salatela, e mettetela al fuoco in cazzaruola con 50 grammi di burro. Quando sarà rosolata, aggiungetevi mezza zampa di vitella di latte, una cipolla intera, 3 carote intere, un mazzetto di odori, qualche cotenna di lardone, un bicchier d'acqua, e in ultimo mezzo bicchiere di vino bianco. Coprite bene la cazzaruola e lasciate bollire lentamente finchè la carne sia cotta. Poi passate il sugo e servite la carne insieme con la zampa, contornando con fagiuoli sgranati lessati e rifatti nel sugo ottenuto con la carne medesima.

La suddetta dose può servire per 8 persone.

401. - Fricandò di vitella.

Prendete un pezzo di coscia di vitella di latte e steccatelo col prosciutto. Legatelo bene e mettetelo al fuoco con una cipolla steccata con 2 garofani, carota, sedano, prezzemolo e un pezzo di burro. Fate rosolare la carne, e finite di cuocerla bagnandola col brodo. Quando sarà cotta, passate il sugo e fatelo condensare a parte fino a ridurlo una gelatina, che unirete poi al fricandò prima di servirlo.

402. - Vitella di latte in umido.

Steccate un bel pezzo di vitella di latte senz'osso con un battutino fatto di prosciutto, burro, pepe, sale, l'odore di scorza di limone e quello di noce moscata. Legate bene la carne e mettetela al fuoco in una cazzaruola con burro sufficiente. Quando sarà rosolata da tutte le parti, gettateci mezza cipolla tritata finamente; lasciate colorire anche questa, indi versateci un poco di vino rosso. Lasciate bollire alquanto, poi uniteci qualche cucchiaiata di salsa di pomodoro Num. 125, e tirate a cottura con brodo o acqua facendo bollire adagio.

Si può servire insieme coi sedani crostati del Num. 202, avvertendo di adoprare, per la cottura dei medesimi, il sugo ottenuto con la suddetta vitella.

403. - Vitella in salsa bianca.

Prendete un chilogrammo di vitella di latte senz'osso e steccatela con 4 acciughe pestate e pepe in giusta dose. Frattanto mettete al fuoco un quarto di cipolla trinciata con 80 grammi di burro, e quando questa avrà preso colore, metteteci la vitella. Fatela rosolare un poco da ambe le parti, quindi versateci 2 bicchieri di latte e un bicchier d'acqua. Coprite la cazzaruola e lasciate cuocere, rigirando ogni tanto la carne.

Allorchè la vitella sarà cotta e il liquido sarà prosciugato, levatela dalla cazzaruola e versate nella medesima, sul poco sugo che vi sarà rimasto, un bicchiere di latte nel quale avrete stemperato un cucchiaio di farina bianca. Rimettete la cazzaruola sul fuoco rigirando sempre; fate bollire alquanto, poscia spargete la salsa così ottenuta sulla vitella, che avrete già tagliata a fette e disposta nel vassoio.

La suddetta dose serve per 8 o 9 persone.

404. - Costolette di castrato.

Trinciate un poca di cipolla, del prezzemolo, una carota, e fatene un soffritto con burro e sale, unendovi 2 o 3 pomodori spezzati, già mondati e ripuliti, nonchè alcuni funghi freschi, o secchi, affettati sottilmente. Lasciate grogiolare il tutto per alcuni minuti; aggiungete allora le costolette del castrato, e dopo 15 o 20 minuti bagnate con del vin bianco, lasciando finir di cuocere a fuoco moderato.

405. - Costolette di maiale alla fiorentina.

Prendete delle costolette di maiale, mettetele al fuoco, nel tegame, con pochissimo olio, alcuni spicchi di aglio senza sbucciare, sale e pepe: lasciatele così colorire da ambe le parti, indi bagnatele con due dita di vino rosso, e lasciate che l'umido, bollendo, prosciughi quasi mezzo. Allora togliete le costolette asciutte, conservatele calde, e versate in quell'intinto del cavolo nero già lessato, spremuto dall'acqua e tagliato. Condite anche quello con sale e pepe. Quindi servite le costolette distese sopra al cavolo bollente.

406. - Lingua tra due fuochi.

Prendete una lingua di manzo, o di vitello, lessatela sino a mezza cottura, spellatela, e colla punta di un coltello fateci di-

versi buchi, in ognuno dei quali porrete un pezzetto di prosciutto grasso e magro. Distendete poi sul fondo di una cazzaruola alquante fette sottili di lardo; su queste adagiate una larga fetta di manzo, ben battuta con un bastone; indi spargetevi della cipolla, prezzemolo e basilico tritati, alcuni funghi sott'olio (Num. 10), tagliati in più pezzi, oppure tartufi, una foglia di alloro, pepe, sale ed un pezzo di burro. Accomodate su tutto questo la lingua preparata come abbiamo già detto; copritela con un'altra fetta di manzo, anch'essa ben battuta, ed altre fette di lardo; versatevi finalmente un poco di brodo, e mettete la cazzaruola sopra un fuoco moderato, coperta con un testo di ferro, sul quale, invece, metterete molto fuoco. Così tutto disposto, lasciate cuocere per 3 o 4 ore, facendo consumare alquanto l'umido, e servite in un piatto con qualche salsa piccante, dopo aver tolto tutto il lardo.

407. - Lingua in salsa piccante.

Prendete una lingua intera di vitella di latte e lessatela in acqua salata, per la qual cosa occorreranno 2 ore all'incirca.

Preparate frattanto un battuto finissimo di sedano e carota, fatelo bollire con olio abbondante per 5 minuti e lasciatelo in disparte. Fate pure un altro battuto con 2 acciughe salate, 50 grammi di capperi spremuti dall'aceto, un po' di prezzemolo, una mollica di pane bagnata leggermente nell'aceto, un piccolissimo spicchio di cipolla, e quando avrete tritato tutto, lavoratelo colla lama di un coltello e una goccia d'olio per renderlo unito; quindi mescolatelo insieme col battuto precedente. Aggiungete allora altro olio, nonchè il sugo di mezzo limone per diluirlo, mettetevi del pepe e sale se occorre.

Poi, spellate la lingua quando è ancora calda; toglietene la pappagorgia cogli ossicini, e il rimanente della lingua tagliatelo a fette sottili che coprirete poi con la salsa suddetta.

Servitela quando è fredda.

408. - Lingua con le olive.

Lessate sino a mezza cottura una lingua di vitello, spellatela e mettetela in una cazzaruola, nella quale avrete già preparato un soffritto di cipolla, sedano, prezzemolo e carota con burro. Fate rosolare un poco la lingua in questo soffritto, rivoltandola più volte; poscia bagnate con qualche cucchiaiata di brodo bollente, aggiungete 4 o 6 grosse olive trinciate, la polpa di altrettante pestata nel mortaio, ed alcune olive intiere; coprite allora la cazzaruola, e lasciate finir di cuocere con fuoco sotto e sopra.

409. - Lingua agro-dolce.

Prendete una lingua, sia di manzo o di vitello non importa, lessatela, dandole solo mezza cottura; spellatela mentre è calda e tagliatela a fette. Mettete allora in una cazzaruola con olio, sale e pepe, un battuto fatto con mezza cipolla, mezza carota, 2 pezzi di sedano un po' di prezzemolo e qualche fetta di prosciutto grasso e magro; lasciate soffriggere per pochi minuti, unite al soffritto la lingua già affettata, salatela quanto basta, e quando avrà rosolato versatevi sopra un pizzico di farina e finite di cuocerla bagnandola con l'acqua nella quale l'avrete lessata. Quando sarà cotta, passate la salsa per lo staccio, poneteci di nuovo la lingua, e versatevi l'agro-dolce che avrete già preparato nel modo seguente:

Prendete un bicchiere, riempitelo per metà di zucchero, e sino a due terzi di aceto: aggiungete un pugnello di pinocchi, altrettanta uva passa, mezzo panetto di cioccolata raschiata, e qualche pezzetto di cedro candito; con un cucchiaino agitate il tutto e versatelo nella cazzaruola sopra la lingua 10 minuti prima di ritirarla dal fuoco, dimenando col mestolo.

410. - Lingua salata.

Prendete una lingua di bestia grossa e strofinatela tutta con 30 grammi di salnitro finchè s'imbeva del medesimo; 24 ore dopo lavatela varie volte con acqua fredda, e così umida, strofinatela con sale abbondante e lasciatevela per 8 giorni, ponendola in un recipiente e voltandola tutte le mattine nella salamoia che in tal modo si produce. Finalmente mettetela al fuoco con acqua diaccia, con la sua salamoia e un mazzetto d'odori, nonchè una cipolla steccata con 2 garofani. Fatela bollire per 3 o 4 ore, spellatela calda, e servitela fredda con contorno di gelatina Num. 165.

411. - Lingua in umido.

Prendete 500 grammi di lingua; lessatela tanto che basti per poterla spellare, quindi mettetela al fuoco insieme con un battuto fatto con 20 grammi di prosciutto, mezza cipolla, sedano, carota, prezzemolo e 25 grammi di burro. Conditela con sale e pepe. Quando sarà rosolata, finite di cuocerla aggiungendo a poco a poco del brodo o del sugo di pomodoro. Poi passate il sugo. Preparate a parte una tegliettina con 10 grammi di burro e un cucchiaino di farina; quando avrà preso il colore nocciola, versatelo dentro al suddetto sugo, nel quale poi rimetterete la lingua per riscaldarla bene; quindi servitela tagliata a fette alte un centi-

metro, dandole per contorno qualche erbaggio al quale avrete fatto prendere sapore nel sugo medesimo.

Nella suddetta dose può bastare per 4 persone.

412. - Zampetti alla fiorentina.

Prendete zampe di vitello, o di manzo, oppure zampetti di maiale che siano ben puliti, e dopo averli fatti lessare, ritirateli dal loro brodo, disossateli, tagliateli a pezzetti, e metteteli in un tegame con burro, cipolla trinciata, prezzemolo, sale, pepe e un poco di brodo. Lasciateli così cuocere finchè l'umido siasi alquanto consumato; poi aggiungetevi del buon sugo di carne (Num. 40), o semplicemente del sugo di pomodoro (Num. 39); fate ristringer l'intingolo, e al momento di ritirare il tegame dal fuoco unitevi 2 torli di uova sbattuti, un pugno di parmigiano grattato ed una presa di cannella, dimenando ben bene il tutto. Si può, volendo, anche sopprimer l'uovo.

La zampa, in generale, dev'esser servita caldissima: perocchè, freddando, se ne rappiglia l'intinto a guisa di colla.

413. - Zampa burrata.

Lessate, disossate e tagliate a pezzetti la zampa di manzo, o, meglio ancora, quella di vitello giovane, essendo più tenera. Quindi mettetela nuovamente al fuoco con un bel pezzo di burro, sale e pepe, nonchè un po' di sugo di carne o di pomodoro (Num. 40 o 39). Invece del sugo di carne potrete adoprare, se vi aggrada, una maggiore quantità di burro. Lasciatela bollire per alcuni minuti affinchè l'umido si consumi, e quando la levate dal fuoco versateci del parmigiano grattato in abbondanza. Servitela ben calda.

414. - Testa di vitello in umido.

Prendete una testa di vitello ben pulita; tenetela immersa nell'acqua bollente per mezz'ora, poi passatela in acqua fresca onde si raffreddi: dopo ciò asciugatela, toglietele la mascella superiore sino all'occhio, e l'osso della sommità; date di bel nuovo alla testa la sua forma, stropicciatela con mezzo limone, involgetela strettamente in un pannolino, e dopo averla legata con spago, mettetela a cuocere in una gran caldaia con tanta acqua, da ricoprirla tutta, burro, cipolla, carota, sedano e prezzemolo; aggiungetevi il limone che vi ha servito per stropicciarla, e sale e pepe in chicchi. Quando l'acqua comincia a bollire, schiumate, e cotta che sia la testa, toglietela dal pannolino, ritirandola dal

suo brodo; indi mettetela in un piatto adattato, contornata da una salsa di vostro gusto, secondo è indicato nella rubrica « Salse e acciugate » a pag. 65.

415. - Testa di vitello alla fiorentina.

Prendete una mezza testa di vitello, fatela lessare, disossatela, tagliandola a pezzi, e cucinatela come gli zampetti Num. 412.

416. - Trippa in umido alla fiorentina.

La trippa deve essere prima ben pulita, lavata a più acque e lessata. Poi tagliatela a listerelle larghe mezzo dito ed asciugatela dentro un tovagliuolo. Mettetela poi a soffriggere in cazzaruola col burro, e quando lo avrà ritirato, versatevi del buon sugo di carne, oppure di pomodoro (Num. 40 o 39), aggiungendovi da ultimo un altro pezzetto di burro e del parmigiano grattato.

417. - Trippa e zampa.

Prendete 700 grammi di trippa cruda e 100 grammi di zampa senz'osso; lavatele bene e tagliatele a strisce larghe mezzo dito. Poi trinciate finamente mezza cipolla e fatela rosolare in una cazzaruola con 80 grammi di burro. Appena questa avrà preso un po' di colore, aggiungetevi 60 grammi di lardone tritato fine insieme con 2 spicchi d'aglio. Quando il soffritto avrà preso il colore d'oro, versatevi la trippa e la zampa, e condite con sale, pepe, l'odore di noce moscata e poche spezie. Fate bollire finchè non sarà prosciugato tutto l'umido, quindi bagnate quanto occorre con buon sugo di carne, Num. 40, col quale finirete di cuocere a fuoco lento, per la qual cosa occorreranno 7 ore all'incirca.

Prima di servirla, aggiungetevi del parmigiano grattato, e versatela sopra fette di pane che avrete già arrostite.

La dose suddetta potrà servire per 5 persone.

418. - Rognone alla bolognese.

Fate soffriggere, in cazzaruola, un pezzo di burro con un poco di cipolla e del prezzemolo tritati; mettetevi il rognone, sia di vitello o di maiale, tagliato a listerelle sottilissime, sale e pepe. Quando è cotto, aggiungetevi un poco di aceto e qualche cucchiaiata di brodo; lasciate al fuoco ancora per 10 o 12 minuti, ma senza lasciar bollire ulteriormente, onde il rognone non indurisca, poscia servite caldo.

419. - Rognone col vino.

Involgete un pezzo di burro nella farina e mettetelo a soffriggere, lasciandogli prendere un colore rossiccio, senza però farlo abbruciare: indi bagnate con brodo; aggiungete un poco di sugo di pomodoro, della noce moscata grattata, prezzemolo, una cipollina trinciata, sale e pepe a sufficienza; in questa salsa ponete a cuocere il rognone, che avrete prima tagliato a fette molto sottili. Cotto che sia, versatevi mezzo bicchier di vin bianco, nel quale avrete stemperato un pizzico di farina; lasciate legar bene la salsa, e finalmente versate tutto in un piatto e servite all'istante.

420. - Fegato col burro.

Tritate una cipolla novellina, fatela soffriggere nel burro, e quando sarà rosolata metteteci il fegato tagliato a fette sottili. Lasciatelo cuocere a fuoco lento, rivoltandolo più volte, e quando sarà a mezza cottura, conditelo con sale, pepe e un po' di prezzemolo tritato. Al momento di ritirarlo dal fuoco, spremetevi sopra dell'agro di limone e servitelo caldo.

421. - Fegato all'olio.

Tagliate il fegatc a fettuccine sottili, facendolo cuocere con solo olio e sale, e avvertendo di ritirarlo dal fuoco appena imbianchito, senza lasciarlo rosolare. Al momento di servirlo, vi spremerete sopra un poco di limone.

422. - Fegato in salsa piccante.

Tagliate il fegato a fette e mettetelo a cuocere in un tegame con olio e sale. Intanto pestate nel mortaio un poca di milza di vitello, o di manzo, scottata prima nell'acqua bollente, alcuni spicchi d'aglio, e midolla di pane inzuppata nell'aceto, riducendo tutto come una pasta, che stempererete con altro aceto. Allorchè il fegato sarà quasi cotto, versatevi sopra questa salsa, lasciatelo al fuoco ancora per 10 o 12 minuti, e poscia servitelo caldo.

423. - Fegato col pomodoro.

Fate cuocer le fette del fegato in un soffritto di cipolla e prosciutto tritato, fatto con olio o burro a piacere; salate convenientemente, aggiungetevi del sugo di pomodoro e lasciate concentrare l'intingolo; poi servite in tavola.

424. - Fegato col vino.

Tagliate il fegato a pezzetti e mettetelo al fuoco in padella con olio e burro. Lasciatelo soffriggere per alcuni minuti, cioè fino a che diventi biancastro; poi frullate in un pentolino un cucchiaio di farina con vino bianco, e versatelo sul fegato. Conditelo con sale e pepe e finite di cuocerlo.

425. - Fegatelli fasciati nella rete.

Prendete del fegato; il migliore, per quest'uso, è quello di maiale; tagliatelo a fettuccine ed avvolgete ognuna di queste in rete di maiale unitamente ad un pezzetto di lardo, pepe, sale e un poco di finocchio, formando come altrettante polpettine, le quali infilzerete in stecchi con qualche foglia di alloro e poi metterete a cuocere in un tegame con olio, sale, ed un poco di vino.

426. - Polpette di fegato.

Tritate ben bene il fegato unitamente ad un pezzo di lardo, o grasso di prosciutto, e mollica di pane inzuppata nel brodo; mescolate a questo battuto una manciatina di parmigiano grattato, sale, pepe e 2 torli di uova sbattuti, e di questo impasto formate tante polpettine della grossezza di una noce, o poco più, che avvolgerete in rete di maiale, infilzerete con stecchi, e farete cuocere in un soffritto di cipolla ed olio, aggiungendovi un poco di vin bianco quando sieno a mezza cottura.

427. - Coratella alla borghese.

Prendete una coratella di agnello, o di capretto, tagliatela a pezzetti, infarinatela e mettetela al fuoco con olio, cipolla, prezzemolo e sale necessario. Quando avrà rosolato, aggiungetevi qualche cucchiaiata di brodo: indi lasciate cuocere per alcuni altri minuti, e finalmente versatevi sopra 2 torli di uova frullati e stemperati con mezzo bicchier di latte, rimescolando prestamente onde evitar che il liquido riprenda il bollore. Poco dopo ritirerete dal fuoco la cazzaruola, verserete in un piatto la coratella, insieme con la sua salsa, vi spremerete un poco di limone e servirete in tavola.

428. - Coratella col vino.

Tagliate la coratella a pezzetti, e fatela cuocere come si è detto del fegato al Num. 424.

429. - Animelle coi piselli.

Preparate un soffritto con burro e cipolla, mettetevi le animelle intere, che avrete prima mondate della loro pellicola scottandole in acqua bollente; salatele, lasciatele rosolare per alcuni minuti; unitevi i piselli freschi con un poco di prezzemolo tritato, versatevi sopra del brodo, e quando sono a mezza cottura aggiungetevi sugo di carne, o di pomodoro, (Num. 40 o 39), e lasciate finir di cuocere, avvertendo di rimestare spesso, affinchè i piselli non si attacchino al fondo.

430. - Animelle col Madera.

Prendete delle animelle di bestia grossa e date loro mezza cottura nell'acqua. Quindi spellatele, tagliatele a pezzi, infarinatele e mettetele a rosolare nel burro. Conditele con sale e pepe; aggiungetevi un poco di sugo di carne, se lo avete; e in ultimo versatevi un po' di vino di Madera, col quale farete dare loro un altro solo bollore. Quindi servitele ben calde.

431. - Animelle nella carta.

Prendete animelle di capretto, o di agnello; scottatele appena nell'acqua bollente, pulitele e mettetele in un recipiente di maiolica con olio, prosciutto tagliato a pezzetti, prezzemolo, cipollette e carote trinciati sottilmente, un pizzico di funghi secchi rinvenuti già nell'acqua calda, sale e pepe, lasciando in fusione per alcune ore. Preparate allora tante cassettine di grossa carta, per esempio come quella da musica, e mettete in ognuna di queste una porzione proporzionata di animelle insieme con la suddetta preparazione; indi disponete le cassette medesime sopra una graticola, e fate cuocer lentamente a fuoco di brace, ponendo attenzione che la carta non si abbruci. Cotte che siano le animelle, spremetevi sopra del sugo di limone e servitele su di un piatto nelle loro cassette.

432. - Animelle alla provenzale.

Tritate 2 carote, prezzemolo, cipolletta ed uno spicchio di aglio; unitevi un poco di finocchio, sale, pepe, un pezzo di burro, e fate soffriggere il tutto per pochi minuti. Mettete allora in questo soffritto 2 animelle di vitello, già scottate e pulite, insieme con un poco di prosciutto trinciato; bagnate con mezzo bicchier di vino bianco ed altrettanto brodo, e fate cuocer lentamente. In ultimo digrassate e colate l'intinto, versatelo sulle animelle, che avrete accomodate in un piatto, e servite all'istante.

433. - Animelle alla modenese.

Scottate le animelle nell'acqua bollente, pulitele togliendo loro la pellicola che le ricopre, e mettetele al fuoco in una cazzaruola con soffritto di cipolla, burro, una fetta di prosciutto, sale, pepe e noce moscata: lasciatele così rosolare un poco, indi bagnatele con brodo e vin bianco a dosi eguali; poscia aggiungetevi 2 fette di limone e fate cuocere per altri 45 minuti a fuoco moderato. Dopo ciò ritirate le animelle, fate concentrare l'intinto, togliendone il prosciutto e le fette del limone, ed unitevi nuovamente le animelle, che avrete intanto tagliate a fette. Lasciate ancora sul fuoco per pochi minuti, in fine versate il tutto in un piatto e servite caldo.

434. - Minuta di fegatini.

Prendete fegatini intieri di pollame, infarinateli e metteteli al fuoco in una cazzaruola con burro, prezzemolo tritato, cipolla egualmente tritata, sale e pepe; fate soffriggere un poco il tutto, bagnate con brodo bollente ed un poco di vino bianco, e lasciate cuocere finchè l'intinto siasi alquanto concentrato.

Potrete anche cuocere semplicemente i fegatini in un sugo di carne qualunque che abbiate pronto, ma in questo caso non dovrete infarinarli.

435. - Minuta di rigaglie.

Provvedetevi di creste e fagiuoli di galletti, fegatini di pollo ed uova non nate; fate cuocere il tutto in sugo di carne conforme i Num. 40 e 41, e per ultimo aggiungetevi un poco di agro di limone.

In mancanza di sugo di carne, farete cuocere le rigaglie in un soffritto di cipolla trinciata e burro, aggiungendo, dopo pochi minuti, brodo, sugo di pomodoro, sale, pepe e spezie: indi, concentrato l'intinto, vi spremerete, al solito, del limone; poscia ritirerete dal fuoco e servirete caldo.

436. - Cibreo.

Prendete fegatini, creste e fagiuoli di pollo. Tagliate i fegatini in 2 pezzi, e fate altrettanto delle creste, dopo però averle spellate con acqua bollente. Mettete al fuoco, con burro bastante, prima le creste, poi i fegatini e in ultimo i fagiuoli, e condite con sale e pepe; aggiungete pure un po' di brodo se occorre, per finire di cuocere.

Poi, a seconda della quantità, frullate in un pentolino 2 o 3 torli d'uovo con un pizzico di farina, agro di limone e brodo bollente. Badate che l'uovo non impazzisca; perciò frullate forte. In ultimo, quando le rigaglie saranno cotte, versatevi questa salsa, fate bollire alquanto, e, se occorresse renderla più liquida, aggiungete del brodo.

437. - Cibreo con l'acciugata.

Prendete 500 grammi di fegatini, creste e granelli di pollo. Fate un battuto con uno spicchio di cipolla e un mazzetto di prezzemolo, tritandolo fine, in modo che diventi come una pasta. Mettetelo in una cazzaruola con un pezzo di burro. Quando il battuto è colorito, mettete a cuocere le creste, che avrete già spellate nell'acqua calda, ed i cuori, condendo il tutto con sale e pepe; e allorchè avrà preso un po' di colore, unitevi della salsa di pomodoro. Pochi minuti avanti della completa cottura delle creste, aggiungete i fegatini e i granelli. Intanto avrete messo in un tegamino un poco di sugo preso dalla cazzaruola del cibreo e vi avrete disfatto un'acciuga, senza però che abbia preso il bollore. Frullate allora, in una tazzina, 2 torli d'uova, ai quali poi aggiungerete un po' di agro di limone e in ultimo l'acciugata, mescolando bene il tutto. Versate questa salsa nel cibreo, rimestate e servite caldo in tavola.

La suddetta dose serve per 8 persone.

438. - Granelli in diverse maniere.

Prendete dei granelli, ossia testicoli, di montone o di vitello, scottateli nell'acqua bollente, tagliateli a fette non troppo sottili e fateli cuocere alla stessa maniera delle animelle, come è detto al Num. 429 oppure come il cibreo Num. 436.

439. - Salsicce colle uova.

Prendete le salsicce ad una ad una, tagliatele in 2 parti per il lungo e mettetele a cuocere in un tegame senz'unto; se fossero troppo magre, potrete cuocerle con un po' di burro. Appena saranno cotte, gettatevi le uova frullate, e quando queste saranno rapprese, mandatele in tavola ben calde.

440. - Osso-buco.

Prendete tanti pezzi di osso-buco quante sono le persone che dovranno mangiarlo. Mettetelo al fuoco sopra un battuto crudo di cipolla, sedano, carota e un pezzo di burro. Conditelo con sale

e pepe. Quando avrà preso colore, aggiungetevi un altro pezzo di burro, intriso nella farina per legare il sugo, e finite di cuocerlo bagnandolo con sugo di pomodoro o conserva. Poi passate il sugo, digrassatelo e rimettetelo sul fuoco dandogli l'odore di scorza di limone. Servitelo caldo, unendovi, se vi aggrada, un pizzico di prezzemolo tritato prima di levarlo dal fuoco.

441. - Polpettone di carne cruda.

Tritate finamente colla lunetta mezzo chilogrammo di carne magra di vitella o di manzo, togliendone tutte le callosità e le pelletiche; battete pure insieme con questa una fetta di prosciutto grasso e magro. Condite con poco sale, pepe e spezie, aggiungetevi un uovo sbattuto, e, se lo avete, un tartufo affettato. Mescolate bene il tutto; quindi, bagnandovi le mani, formatene una palla in mezzo alla quale collocherete un uovo sodo sgusciato e alcune fette sottilissime di tartufo, se lo avete. Infarinate il polpettone. Intanto fate soffriggere col burro un battutino preparato con poca cipolla, prezzemolo, sedano e carota; e quando avrà preso colore, deponeteci il polpettone. Fatelo rosolare bene da tutte le parti, sorvegliando acciocchè non si attacchi, quindi versateci più di mezzo bicchiere di acqua, nella quale avrete stemperato un cucchiaino colmo di farina. Copritelo e fatelo bollire lentamente. Prima di servirlo, strizzategli sopra un mezzo limone, e guarnitelo con un tartufo affettato, se vi aggrada, oppure senza.

In questa dose può bastare per 4 o 5 persone.

442. - Pollo in umido.

Ripulite e lavate il pollo a dovere, quindi mettetelo, appoggiandolo dalla parte del petto, in una cazzaruola dove avrete già disposto 30 grammi di burro e 30 grammi di prosciutto grasso e magro tagliato a strisce. Poi trinciateci sopra una bella cipolla ed un pezzo di carota. Quando sarà rosolato bene da ambe le parti, bagnatelo con un po' di sugo di pomodoro e un pugnello di funghi secchi. In mancanza del pomodoro, bagnate con brodo semplice. Se occorre, aggiungete acqua calda fino a cottura completa. Passate poi il sugo e mandate in tavola.

Se volete farvi una guarnizione di riso, mettete quest'ultimo al fuoco con un pezzo di burro, poi fatelo cuocere versandovi a poco a poco acqua calda quanta occorre, e in ultimo versatevi pure il sugo del pollo. Prima di servire, dategli più sapore con un po' di parmigiano grattato.

Con un pollo si può sempre lautamente servire 4 o 5 persone, ed anche 6 se è grosso.

443. - Petti di pollo coi tartufi.

Tagliate i petti a fette sottili e metteteli in fusione nelle uova frullate e già salate quanto basti. Dopo qualche ora, passateli nel pangrattato finissimo e metteteli in teglia col burro. Quando saranno rosolati da una parte, voltateli, e distendete sulla parte già cotta alcune fette di tartufi, e sopra a queste altrettante fettine sottilissime di parmigiano o di gruiera. Quindi finite di cuocerli con fuoco sotto e sopra, aggiungendo un po' di brodo. Poi levateli pari pari e disponeteli in un vassoio contornandoli del loro sugo e strizzandoci un poco di agro di limone.

444. - Petti di pollo alla finanziera.

Componete un mazzettino di carota, sedano e gambi di prezzemolo ; mettetelo in una cazzaruola con burro e una fetta di prosciutto, e distendetevi sopra i petti di pollo conditi con sale e pepe. Fateli rosolare da ambe le parti, quindi aggiungete un altro pezzo di burro, se occorre, e unitevi fegatini di pollo, fagiuoli di galletto, qualche pezzetto di animella e funghi freschi o secchi già rammolliti, il tutto tagliato a pezzetti. Quando anche questi ingredienti avranno preso colore, bagnate con brodo e lasciate cuocere a fuoco lento. Poi legate la salsa con un pizzico di farina, e in ultimo versatevi mezzo bicchiere di vino bianco eccellente che avrete già fatto scemare di metà al fuoco, in un recipiente a parte. Lasciate bollire ancora qualche secondo perchè s' incorpori. Prima di mandare in tavola togliete il prosciutto e il mazzettino, e passate il sugo dal colino, digrassandolo.

445. - Pollo alla Marengo.

Prendete un pollo giovane, toglietegli il collo e le zampe, tagliatelo a pezzi grossi e mettetelo in cazzaruola con 25 grammi di burro, un cucchiaio d'olio fino, pepe, sale e l'odore di noce moscata. Quando i pezzi saranno rosolati da ambe le parti, scolate tutto l'unto dalla cazzaruola e gettatevi invece una cucchiaiata rasa di farina sciolta in mezzo bicchiere di vino bianco. Bagnatelo con brodo per finire di cuocerlo a fuoco lento, e prima di levarlo dal fuoco, aggiungetevi un pizzico di foglie di prezzemolo tritate. Quando è nel vassoio, strizzateci sopra l'agro di mezzo limone.

446. - Pollo con le olive.

Fate un battuto di cipolla, sedano, prezzemolo e carota, il tutto in giuste proporzioni ; mettetelo in cazzaruola con burro,

lasciate soffriggere un poco, e poscia accomodatevi il pollo, già pulito e vuotato delle interiora. Salatelo, fatelo rosolar ben bene da ogni lato, rivoltandolo di quando in quando, e poi bagnatelo con brodo bollente. Allora aggiungetevi alcune olive grosse trinciate, la polpa di altre poche pestate nel mortaio, e 7 o 8 intiere, nonchè un poco di conserva o sugo di pomodoro; lasciate concentrare la salsa, e quando il pollo sarà ben cotto, accomodatelo in un piatto contornato colla salsa medesima, e servitelo caldo.

447. - Pollastra in salsa gialla.

Tagliate a pezzi una pollastra dopo averla ben pulita, e mettetela al fuoco con 50 grammi di burro, sale e pepe quanto occorre. Quando avrà soffritto un poco, spargetevi sopra un pizzico di farina acciocchè si colorisca, e fatela finire di cuocere bagnandola ogni tanto con brodo. Poi, levatela asciutta in un vassoio, mantenendola calda, e nell'umido che rimane versate un torlo d'uovo, che avrete già frullato a parte con l'agro di mezzo limone. Fate così una salsa, rimestando presto al fuoco, versatela sulla pollastra e mandate in tavola.

448. - Pollo alla cacciatora.

Trinciate una grossa cipolla e tenetela nell'acqua per più di mezz'ora. Poi asciugatela e mettetela in padella con olio. Quando sarà cotta, ritiratela con la mestola bucata e mettetela da parte. Allora prendete il pollo, spezzatelo, e friggetelo nell'unto che vi è rimasto. Allorchè sarà rosolato, metteteci di nuovo la suddetta cipolla, conditelo con sale e pepe, e bagnatelo con mezzo bicchiere di vino rosso e sugo di pomodoro per finire di cuocerlo.

449. - Pollo col marsala.

Prendete un pollastro giovane, tagliatelo a pezzi grossi nelle giunture e mettetelo al fuoco in cazzaruola con un battuto di cipolla e un pezzo di burro, condendolo con sale e pepe. Quando sarà ben rosolato, bagnatelo con brodo per finire di cuocerlo. Allora passate il sugo, digrassandolo se occorre, e rimettete il pollo al fuoco con 2 dita di bicchiere di marsala, levandolo appena abbia rialzato il bollore.

450. - Pollo coi funghi.

Fate un soffritto con burro e cipollina trinciata; mettetevi a rosolare il pollo, salando quanto basta: indi bagnate con brodo bollente, aggiungete sugo di pomodoro e lasciate finir di cuocere.

Allora ritirate il pollo, mantenendolo caldo in disparte; mettete nell'intinto alquanti funghi freschi, già puliti ed affettati sottilmente, e quando questi sieno cotti, rimettete il pollo nella cazzaruola; lasciate dare un altro bollore, e servite bene accomodato in un piatto.

451. - Pollo coi piselli.

Cuocetelo in tutto come quello descritto sopra: soltanto, invece dei funghi, metterete a cuocere nell'intinto una proporzionata quantità di piselli verdi, unitamente ad un poco di prezzemolo tritato. Cotti che siano i piselli, i quali bagnerete con altro brodo se prosciugassero di troppo, rimettete nella cazzaruola il pollo già cotto, lasciandolo sul fuoco per qualche minuto, e finalmente servite in tavola.

452. - Costolette di pollo in umido.

Preparate le costolette coi petti di pollo, come sono descritte al Num. 292: bagnatele nella chiara di uovo: indi cospargetele bene di pangrattato e fatele rosolare da ambe le parti, con del burro, in una teglia. Dopo ciò versatevi sopra del buon sugo di carne (Num. 40), e lasciatele così bollire per alcuni minuti prima di servirle. Vi si possono anche aggiungere 2 tartufi sottilmente affettati, ponendoveli in ultimo.

453. - Cappone coi tartufi.

Nettate alquanti tartufi, scottateli in cazzaruola con burro, sale e pepe, e riempitene il cappone dopo averlo ben pulito e vuotato delle sue interiora: ricucite poscia l'apertura fatta a tal'uopo all'ano; involgete il cappone in un foglio di carta bianca, e mettetelo in luogo fresco ed asciutto per 2 giorni, o meno, secondo la stagione. Poscia svolgetelo, accomodatelo in una cazzaruola con un pezzo di burro, salatelo a dovere, e fatelo rosolare da ogni lato a fuoco moderato. Infine versatevi alcune cucchiaiate di brodo bollente, facendo finir di cuocere lentamente e tenendo la cazzaruola coperta.

454. - Cappone in umido.

Stendete sul fondo di una cazzaruola alcune fette di lardo sottili; accomodate sopra a queste il cappone, già pulito a dovere e fasciato con larghe fette di prosciutto grasso e magro; aggiungete 60 grammi di burro, un poco di sedano, una carota tagliata

a pezzi, sale abbastanza, mezzo bicchier di vino di Malaga ed una tazza di brodo. Coprite la cazzaruola con un grosso foglio di carta bianca, sovrapponendovi il coperchio con un peso sopra, onde sfugga meno vapore possibile; poi mettetela sul fornello ad un fuoco moderato, lasciando bollire per circa un'ora, senza scoprire. Dopo ciò ritirate diligentemente il cappone, toglietegli le fette del prosciutto ponendolo in altra cazzaruola: poscia passate per lo staccio il suo intinto, sopprimendo il lardo; unitevi un pugno di pangrattato, versatelo sul cappone e fatelo concentrare, ponendo nuovamente ogni cosa sul fuoco per alcuni minuti. In questo punto vi potrete aggiungere uno o più tartufi, purchè sottilmente affettati. Finalmente adagiate il cappone in un piatto, contornatelo colla sua salsa, e servitelo all'istante.

455. - Piccioni in umido.

Prendete dei piccioni giovani, puliteli a dovere, guarniteli con foglie di salvia intere e metteteli in una cazzaruola dove avrete già disteso alcune fettine di prosciutto grasso e magro. Conditeli con olio, pepe e poco sale a motivo del prosciutto. Quando saranno coloriti, aggiungetevi un pezzo di burro e tirateli a cottura con brodo. Prima di levarli dal fuoco spremeteci sopra il sugo di un limone, quindi serviteli con fette di pane arrostito che vi porrete sotto.

Si possono anche cuocere come abbiamo detto del pollo al Num. 442, ma adoprando olio invece di burro.

456. - Piccioni coi piselli.

Fate dapprima rosolare i piccioni con olio, burro e un battutino di cipolla e prosciutto; quando avranno preso colore da tutte le parti, finite di cuocerli bagnandoli con brodo bollente. Dopo, ritirate i piccioni, manteneteli caldi in disparte, passate il sugo per lo staccio e metteteci a cuocere i piselli, che bagnerete con altro brodo se prosciugassero troppo. Quando i piselli saranno cotti, contornatene i piccioni, e servite in tavola.

457. - Piccioni coi funghi.

Farete cuocere i piccioni precisamente come abbiamo detto per il pollo, al Num. 450.

458. - Piccioni alla portoghese.

Mettete 2 piccioni, convenientemente puliti, in una cazzaruola con burro, prosciutto e un mazzetto composto di sedano, prez-

zemolo, una cipolla novellina ed una carota. Salate quanto occorre e lasciate rosolare 12 o 15 minuti. Poi bagnateli con brodo, e, a mezza cottura, aggiungetevi le loro rigaglie, dei pezzi di animelle, già scottate e spellate, e in ultimo, quando son quasi cotti, alcuni tartufi affettati. Quando li avrete bagnati col brodo, versateci anche mezzo bicchiere di vino bianco, che avrete già fatto scemare di metà al fuoco, in un recipiente a parte. Poi fate bollire a fuoco lento, aggiungete un altro pezzo di burro intriso nella farina, oppure un pizzico di farina soltanto, e prima di mandarli in tavola, togliete il prosciutto e il mazzetto di odori, e strizzatevi un po' d'agro di limone.

459. - Piccioni infarciti.

Prendete 2 piccioncini, puliteli secondo il solito, tagliatene le zampe, serrate loro le cosce contro i fianchi, e fateli bollire per circa una mezz'ora con mezza tazza di brodo, altrettanto vin bianco e un mazzetto di erbe aromatiche, con sale a sufficienza. Intanto preparate un battuto composto di magro di vitello, grasso di bue, midolla di pane inzuppata nel latte, un poco di prezzemolo, cipolla, alcuni funghetti, sale e pepe; impastate tutto con 2 torli ed una chiara d'uovo, e dopo aver ritirati dal loro intinto i piccioni ed asciugati con un tovagliuolo, fasciateli all'intorno con uno strato di questo composto, avvolgendoli poi in una reticella di agnello, o di maiale. Così ammanniti, cospargete questi piccioni con del pangrattato, facendoli rosolare in cazzaruola con fuoco sotto e sopra; infine serviteli in un piatto, versandovi sopra il primo intinto in cui hanno cotto, e che, nel frattempo, avrete fatto concentrare al fuoco in un recipiente a parte.

460. - Tacchino con gelatina.

Prendete un bel tacchino, avvolgetelo in alcune fette sottili di prosciutto, o di lardo, e mettetelo in cazzaruola con burro, cipolla trinciata, sedano, uno zampuccio di vitello disossato e tagliato a pezzi, mezzo limone affettato, un litro di brodo, mezzo bicchier di vin bianco, e sale a sufficienza; copritelo quasi ermeticamente, fatelo cuocere a fuoco lento pel corso di 4 ore. Poscia ritirate il tacchino, accomodatelo in un piatto, togliendo i residui del prosciutto e del lardo, e passate pel colabrodo il liquido mentre è ancora caldo; unite subito a questo liquido una chiara d'uovo sbattuta, rimettetelo sul fuoco, sbattete ben bene il tutto, e quando abbia alzati 2 o 3 bollori, passatelo per pannolino raccogliendolo in un gran piatto, dove lo farete raffreddare a strato sottile. Ottenuta così la gelatina, tagliatela a quadretti e contornatene il tacchino suddetto, già perfettamente freddato.

461. - Tacchino alla triestina.

Pulite bene il tacchino, togliendogli le interiora ed il collo con la testa; cucitelo nei luoghi dove l'avete tagliato, per ammannirlo, e mettetelo al fuoco in cazzaruola con lardo battuto, una cipolla steccata con 3 o 4 garofani, una carota, poco sedano, e sale necessario; lasciate soffriggere per circa 20 minuti, indi bagnate con brodo; aggiungete un bicchierino di acquavite, e fate cuocer lentamente, tenendo coperta la cazzaruola. Quando il tacchino sarà cotto, mettetelo in un piatto e servitelo versandovi sopra lo stesso suo intinto, che avrete passato per lo staccio, onde escluderne i residui del lardo, nonchè la cipolla, la carota e il sedano.

462. - Tacchino coi tartufi.

Pulite, secondo la regola, il vostro tacchino: indi ammannitelo e fatelo cuocere, come già abbiamo detto pel cappone, al Num. 453.

463. - Anatra selvatica, ovvero germano, col cavolo.

Pulite bene l'anatra selvatica, ossia il germano, togliendogli anche quella glandula urupigiale che trovasi nel punto chiamato stizza, e che racchiude un umore giallastro che talvolta manda un pessimo odore.

Quando avrete vuotato il germano, serbatene il fegatino, il cuore e la cipolla. Levategli la testa, aprite la pelle del collo per toglierne le vertebre, e ripiegatela sul petto del germano.

Allora fate un battuto di sedano, carota, prezzemolo, mezza cipolla e qualche fetta di prosciutto. Mettetelo in cazzaruola con olio e adagiatevi sopra il germano, o anatra selvatica, e condite con sale e pepe. Quando avrà preso colore da tutte le parti, finite di cuocere aggiungendo acqua a poco a poco.

Intanto lessate il cavolo nero, quindi rifatelo in una parte nel suddetto intinto, aggiungendovi, se occorre, un po' di burro, e servitelo di contorno al germano.

464. - Anatra domestica in umido.

Preparatela come nel numero precedente e mettetela al fuoco con un battuto eguale a quello. Quando avrà rosolato bene da tutte le parti, bagnatela con sugo di pomodoro (Num. 39), e finite di cuocerla con acqua o brodo. Infine passate il sugo per lo staccio, e rimettetelo al fuoco nuovamente con l'anatra, aggiungendovi pure un pezzo di burro.

Con questo sugo potrete condire un contorno di paste, cospargendole di parmigiano grattato, oppure darete sapore a qualsiasi erbaggio che vogliate servire insieme con l'anatra.

465. - Fagiano coi tartufi.

La carne del fagiano, come quella di ogni altra selvaggina, non è veramente apprezzata dagli amatori se non quando sia molto frolla. Bisogna pertanto lasciare il fagiano colle sue penne per alcuni giorni dopo di averlo ucciso, avendo riguardo alla stagione; perocchè, se da un lato la giusta frollatura di questo volatile rende più saporita la sua carne, devesi, dall'altro, considerare che il principio di putrefazione, che pure fa andare in solluchero tanti ghiottoni, non a tutti va a genio; perciò un fagiano non è degnissimo di comparire ad una mensa, se non quando si prevenga il caso di vederlo col ventre azzurrognolo, o verde. Basta, insomma, una frollatura giusta, e non altro.

Pulite con uno spazzolino ed acqua calda 300 grammi di tartufi neri di Norcia e tagliateli a pezzetti come piccoli dadi. Intanto fate struggere in cazzaruola 150 grammi di lardo raschiato, e 75 grammi di burro; unitevi i tartufi con sale necessario ed un pizzico di spezie, e facendoli soffriggere per 10 minuti a fuoco lento, bagnateli con mezzo bicchier di vino di Marsala: fateli poi raffreddare, e riempitene internamente il fagiano, già sventrato, s'intende, che indi cucirete all'apertura praticatavi. Poi lo cospargerete di sale, lo fascerete sullo stomaco con una fetta di lardo, lo involgerete in un foglio di carta spalmato di burro, e lo farete cuocere allo spiede, ponendo cura che la carta non s'abbruci. Cotto che sia, svolgetelo dalla sua carta, accomodatelo in un piatto con un contorno o una salsa di vostro gusto, e servite caldo.

466. - Pernici all'italiana.

Vi sono due specie di pernici: cioè, la rossa e la grigia; la prima è generalmente più stimata, ma vi sono anche persone che preferiscono la seconda, meno carica di profumo. Si distingue il maschio dalla femmina da questo: la femmina ha la prima penna dell'ala arrotondata all'estremità, mentre al maschio la stessa penna termina a punta. Inoltre la femmina ha il becco e le zampe di color più chiaro.

Scelte, pertanto, le vostre pernici, fatele dapprima rosolare, sia allo spiede, sia in cazzaruola, ungendole con burro e cospargendole di sale, lasciatele poi raffreddare, togliete loro la pelle, le ossa e la testa col collo, e ponete queste cose in una cazzaruola con burro, cipolla trinciata, carota, 2 spicchi di aglio, una fo-

glia di alloro, poco pepe e sale; lasciate così soffriggere il tutto per alcuni minuti, poi bagnate con vino bianco e sugo di carne; aggiungete alcuni tartufi sottilmente affettati, e lasciate bollire per circa 3 quarti d'ora a fuoco lento. Allora colate l'intinto, pestate nel mortaio ciò che rimane nella cazzaruola: indi passatelo per lo staccio, ed il sugo che ne ricavate unitelo all'intinto suddetto, formando così una salsa, la quale riunirete alla carne rimanente delle pernici, lasciando cuocere il tutto per un'altra mezz'ora a fuoco moderato. Infine spremetevi il sugo di mezzo limone, rimescolate col mestolo e servite in un piatto con un contorno di crostini di pane, fritti al burro.

467. - Pernici alla francese.

Stendete sul fondo d'una cazzaruola alcune fette di lardo sottili; accomodatevi sopra le pernici, ben ripulite, ed aggiungete una cipolletta steccata con 4 garofani, salando quanto basta; coprite le pernici medesime stendendo su di esse altrettante fettuccine di lardo; bagnate con buon brodo, e fate cuocere così, con fuoco sotto e sopra. Poscia ritirate dalla cazzaruola le pernici; togliete via i residui del lardo e la cipolletta, e nell'intinto che rimane mettete a bollire, insieme coi pezzetti di prosciutto, qualche ortaggio a piacere. Si osservi che questo lo avrete prima lessato a parte sino a mezza cottura. Rimettete le pernici nella medesima cazzaruola, onde far loro riprendere il caldo, e finalmente servitele in un piatto, contornate dell'ortaggio prescelto.

468. - Perniciotti alla cacciatora.

Fate rosolare in un tegame 2 perniciotti con mezzo bicchier di olio e sale necessario; indi ritirateli, mettete nello stesso tegame un po' di pangrattato, di scorza di limone, un poco di sugo del limone medesimo, un bicchier di vino bianco, altrettanto brodo, 4 coccole di ginepro ammaccate, ed un'acciuga ben tritata: fate bollire questa salsa per alcuni minuti, indi passatela per lo staccio; rimettetela al fuoco in altro recipiente, unitevi i perniciotti già rosolati, che avrete intanto tagliati a pezzi, e fate soffrigger tutto per altri 10 o 12 minuti. Poscia preparate in un piatto alcuni crostini di pane arrostito, versatevi in mezzo i perniciotti colla salsa, e servite all'istante.

469. - Beccacce ed altri uccelli in salmì.

La beccaccia è uccello di passaggio, che giunge d'ordinario verso novembre, ed acquista nell'inverno la sua maggiore grassezza: perciò, di preferenza, vien più ricercato in questa stagio-

ne. I beccaccini differiscono dalle beccacce per essere assai più piccoli di quelle.

Ciò spiegato, date mezza cottura alle beccacce, senza sventrarle, facendole girare allo spiede, o rosolandole in cazzaruola, ma in ogni modo cospargendole d'olio e sale; poscia tagliatele a pezzi, levate loro tutte le teste e le interiora e pestatele nel mortaio. Quindi mettete queste al fuoco con burro, qualche pezzetto di prosciutto, sugo di carne se lo avete, oppure del brodo, e un poco di marsala; uno scalogno trinciato e una foglia di alloro. Sale e pepe quanto occorre. Lasciate bollire questo intingolo per mezz'ora, poi passatelo per lo staccio e collocatevi le beccacce arrostite, lasciandole bollire finchè non sono cotte completamente, e servitele con fettine di pane arrostito sotto.

In questo modo si può cucinare qualsiasi genere di uccelli, avvertendo, se fossero tordi, di aggiungere una coccola di ginepro nell'intingolo.

470. - Beccacce con crostoni.

Mettete in una cazzaruola 80 grammi di burro, 50 grammi di lardo e 80 grammi di prosciutto, con una cipolla ed una carota, il tutto tagliato a pezzetti. Lasciate soffriggere per alcuni minuti rimestando sovente; poscia ponetevi le beccacce, facendole rosolare da ogni parte. Dopo ciò bagnate con vino bianco, aggiungete 3 o 4 coccole di ginepro, altrettanti garofani, un poco di spezie e sale; fate così cuocere finchè l'umido sia alquanto diminuito: indi mettete le beccacce in altra cazzaruola, passate allo staccio tutto l'intinto, comprimendo con un mestolo, unitelo ancora alle beccacce e fate bollire lentamente per un'altr'oretta. Infine rosolate a parte con burro 2 lunghe fette di pane, accomodatele su di un piatto e posatevi sopra le beccacce; unite all'intinto, che avrete lasciato nella cazzaruola, 2 tartufi affettati sottilmente, un pezzo di burro e l'agro di mezzo limone; lasciate scaldare per pochi minuti, e finalmente, versando l'intinto medesimo sulle beccacce, servite all'istante.

471. - Beccaccini in teglia.

Pelate ed abbrustolite 8 beccaccini, asciugateli ben bene, ma senza sventrarli; poi incrociate loro le zampe, e fate passare il becco dall'una all'altra coscia; indi coprite a ciascuno lo stomaco con una sottile fetta di lardo, fermandovela con 2 stecchi conficcati trasversalmente ed incrociati fra loro, e così ammanniti collocateli in bell'ordine in una teglia, insieme con 80 grammi di burro, 60 grammi di lardo tagliuzzato, e alcune foglie di salvia. Coprite allora la teglia; fate soffriggere lentamente per circa una

ora su fuoco di brace, rivoltando i beccaccini quando siano rosolati da una parte, e salandoli a mezza cottura; poscia togliete dalla teglia un poco di unto, colandolo in una padella; fatevi friggere 8 fette di pane, accomodatele in un piatto, e collocate sopra ogni fetta un beccaccino. Finalmente, versando nella teglia un bicchiere di vin bianco, l'unirete al rimanente dell'unto, lasciando cuocere per 5 minuti; poi colate l'intinto sui beccaccini a traverso uno staccio e servite caldo.

472. - Beccaccini alla lombarda.

Fate cuocere i beccaccini nel modo sopra indicato: ma invece di recarli in tavola con fette di pane fritto, serviteli accomodati in mezzo ad una polenta di formentone, che sia alquanto soda.

473. - Beccaccini in diverse maniere.

Quando i beccaccini non sono tanto piccoli, si posson cuocere nei vari modi indicati per le beccacce, ai Num. 469 o 470.

474. - Pivieri alla cacciatora.

Fate rosolare in una cazzaruola con burro e poco sale i pivieri; aggiungetevi poscia la salsa Num. 136, che non avrete però fatto bollire a parte, e lasciate così finir di cuocere su fuoco moderato.

Molte sono le specie dei pivieri: ma quello dorato ha la carne di un sapore più squisito, e perciò è generalmente più ricercato dai cuochi che non quelli di altre specie.

475. - Tordi in salmì.

Regolatevi in tutto come è stato già detto per le beccacce al Num. 469.

476. - Tordi ed altri uccelli con le olive.

Bisogna premettere che i tordi di montagna sono i migliori, avendo la carne assai succulenta e profumata del gusto del ginepro, di cui si cibano. La stagione più propizia per mangiarli, dunque, è verso la fine dell'autunno, e nell'inverno assoluto. Per cucinarli bene con le olive si adopra il seguente modo:

Rosolate i tordi in cazzaruola con olio, alcune foglie di salvia e qualche fettina di prosciutto; sale e pepe. Quando saranno coloriti, aggiungete un pezzo di burro e bagnateli con brodo, ag-

giungendovi le olive intere, o, meglio ancora, private del nocciolo, la qual cosa potete fare facilmente adoprando un temperino e tagliando la polpa a guisa di nastro, che, avvolto a spirale sopra sè stesso, tornerà ad avere la forma dell'oliva. In questo modo potete cucinare tutti gli altri uccelli minuti.

477. - Tordi alla maremmana.

Mettete i tordi in un tegame con olio, prosciutto a pezzetti, poca cipolla, alcune foglie di salvia, sale e pepe: fateli così rosolare a fuoco moderato; indi bagnateli con qualche cucchiaiata di brodo, e lasciate finir di cuocere.

478. - Tordi alla milanese.

Stendete sul fondo di un recipiente tante fettuccine di lardo quante ne occorrono per coprirlo tutto; spargetevi sopra alquanti pezzetti di prosciutto; adagiatevi i tordi, mettendo del burro fra l'uno e l'altro, aggiungetevi un poco di sedano, mezza carota trinciata sottilmente, alcuni garofani, e 3 o 4 coccole di ginepro ammaccate: poi fate cuocere a fuoco moderato, tenendo coperto il recipiente. Dopo 20 minuti rivoltate i tordi, bagnateli con un poco di vino, ricoprite e lasciate compiere la cottura. Allora ritirateli dal fuoco, mettendo i tordi in disparte; digrassate l'intinto, passandolo allo staccio e sopprimendo i residui del lardo e del prosciutto; rimettete l'intinto stesso al fuoco insieme con qualche tartufo tagliato sottilmente; unitevi i tordi, e lasciate bollire ancora per pochi minuti. Dopo potete servire.

479. - Quaglie in salmì.

Cuocete prima le quaglie allo spiede, ungendole con olio e cospargendole di sale, e poscia cucinatele come nella ricetta Num. 469.

Il momento più opportuno per mangiar questo volatile è verso la fine dell'estate, poichè allora le sue carni sono molto sugose più che nelle altre stagioni. Le quaglie allevate nelle gabbie non valgono mai quanto quelle che si nutrono liberamente alla campagna.

480. - Quaglie alla cacciatora.

Pelate e vuotate le quaglie; fatele soffriggere per circa 20 minuti in cazzaruola con burro, sale, poco pepe ed una foglia di alloro: indi mettetele in un piatto, lasciando nella cazzaruola il

loro unto, ed a questo unite un poco di vin bianco, in cui sia stato disfatto un pugnello di farina, e del prezzemolo tritato. Lasciate bollire per alcuni minuti, e formata così la salsa, versatela sulle quaglie e servite.

481. - Quaglie col riso.

Preparate un battuto con cipolla e prosciutto e fatelo rosolare col burro; quindi metteteci 4 quaglie, ben pulite, sventrate ed intere. Conditele con sale e pepe, e quando saranno colorite bagnatele con brodo. A mezza cottura versateci 400 grammi di riso e abbastanza brodo per cuocerlo insieme colle quaglie, con le quali lo servirete cospargendolo di parmigiano.

Con questa dose servirete 4 persone.

482. - Uccelletti con la polenta.

Fate rosolare con burro abbondante e giusta dose di sale, gli uccelletti prescelti, unitamente a qualche pezzetto di carne di maiale, o meglio salsiccia. Intanto preparate una polenta alquanto soda con farina di grano turco, acqua e sale; versatela in un gran piatto, formando nel mezzo un vuoto: versate in questo tutto il contenuto della cazzaruola, compreso l'unto, e servite all'istante.

483. - Coniglio in salsa piccante.

Dopo aver ben bene spellato il coniglio, e vuotatolo delle interiora, tagliatelo a pezzetti: indi mettete al fuoco un tegamino con 120 grammi di burro, gettatevi dentro i pezzi del coniglio, che avrete prima asciugati con un tovagliuolo e poi infarinati, e fate così rosolare per circa 10 minuti. Poscia aggiungete un po' di sedano, prezzemolo, una cipolla, mezza carota, alcuni funghi, il tutto trinciato, nonchè 3 o 4 garofani, sale in proporzione, ed una presa di spezie; bagnate con un bicchiere di vino rosso ed altrettanto brodo, coprite il tegame e lasciate cuocere per un'altra mezz'ora. Finalmente mettete i pezzi del coniglio in altro recipiente; colatevi sopra il suo intinto attraverso lo staccio, premendo col mestolo a fine di far restare nello staccio il meno possibile di residui; unitevi un pugno di capperi e 2 acciughe salate pestate nel mortaio; rimescolate tutto, lasciando bollire ancora per alcuni minuti, e poscia servite caldo, in un piatto, con crostini di pane fritto, o senza, a vostro piacere.

484. - Coniglio in umido.

(Vedi pappardelle Num. 93).

485. - Lepre in stufato.

Mettete in un recipiente un bel pezzo di burro, una cipolla trinciata, e 2 o 3 spicchi d'aglio pure trinciati, del ramerino, sedano, 2 cucchiaiate d'olio, un pezzetto di burro e un po' di prosciutto tagliato a pezzetti: fate soffrigger tutto per alcuni minuti: indi ponete al fuoco la lepre, già spellata, sventrata e tagliata a pezzi; salatela e lasciatela rosolare nel suddetto soffritto. Bagnate a poco a poco, con un bicchier di vin bianco ed altrettanto brodo: poscia aggiungete del sugo, o conserva di pomodoro, un pugno di funghi secchi, spezie, lasciando finir di cuocere lentamente e tenendo coperto il recipiente, scoprendolo solo qualche volta per rimestare il tutto.

Prima di servirla assaggiatela, per aggiungere, se occorre, un altro pezzetto di burro.

486. - Lepre in salmì.

Fate arrostire sino a mezza cottura la lepre, sia allo spiede, sia in cazzaruola, cospargendola di sale ed ungendola con olio; poi disossatela, mettetene le ossa con alcuni pezzetti di carne in un mortaio, pestate ben bene, in modo da ottenere come una pasta, e passate questa per lo staccio, bagnando con qualche cucchiaiata di brodo. Prendete allora il rimanente della lepre, tagliatelo a tòcchi, e mettetelo a finir di cuocere in cazzaruola col sugo passato per lo staccio, a cui unirete un pezzo di burro, del prosciutto a pezzetti e un poco di vin buono. Rimestate con un mestolo, lasciando concentrare l'intinto, e servite come al solito.

487. - Lepre agro-dolce.

Spellate e sventrate la lepre, tagliatela a pezzi, lavatela con aceto, e mettetela a cuocere in un soffritto di cipolla trinciata, carota, sedano, prezzemolo, olio e prosciutto a pezzetti, bagnando con brodo e salando quanto basta. Quando la carne sarà colorita, scolate una buona parte dell'unto, spargetevi un pizzico di farina, e finite di cuocerla versandovi a poco a poco dell'acqua calda. Intanto mettete in un bicchiere tanto zucchero in polvere da riempirlo sino a metà, e poscia tanto aceto da giungere ai due terzi del bicchiere medesimo, stemperando bene insieme: quando la lepre sia quasi cotta, passatene il sugo, rimettetela in cazzaruola, e versatevi sopra il detto aceto inzuccherato, aggiungendovi mezza tavoletta di cioccolata grattata, ed un pugno fra pinocchi e uva passa; mescolate ogni cosa, lasciate cuocere ancora per pochi minuti, e finalmente versate in un piatto, per servire all'istante.

488. - Capriuolo in umido.

Preparate un miscuglio con 2 bicchieri di aceto, un bicchiere di vino bianco, cipolla trinciata, 2 spicchi di aglio pestati, prezzemolo, ramerino, alloro, alcuni garofani, sale e pepe: mettetevi in fusione la carne del capriuolo, lasciandovela per 8 o 10 ore: indi ritiratela, sgocciolatela, asciugatela con un tovagliuolo, e fatela cuocere in tutto come abbiam detto al Num. 485 per la lepre.
Il capriuolo, quando è giovane e che sia lasciato divenir frollo al punto giusto sotto la sua pelle, è un boccone delicatissimo: però non debbonsi impiegare che i quarti di dietro e le costolette, il restante non avendo la bontà eguale.
Si può anche cucinare agro-dolce, come la lepre, al Num. 487, non trascurando però di tenerlo per 8 o 10 ore in fusione come abbiamo già detto.

489. - Cervo in diverse maniere.

La carne di questo quadrupede salvatico si prepara come quella del capriuolo, e si cucina come al numero precedente, o in agro-dolce.

490. - Daino in diverse maniere.

Anche la carne del daino si prepara come quella del capriuolo, e si cucina nel modo stesso.

491. - Cignale agro-dolce.

Prendete un pezzo di cignale e cucinatelo intero come abbiamo detto nella ricetta Num. 487 per la lepre.

492. - Cignale alla cacciatora.

Qualunque sia la parte dell'animale, lavatela con aceto, lardellatela con prosciutto e fatela cuocere con burro, sale e pepe, aggiungendo, appena abbia un poco rosolato, del sedano, prezzemolo, cipolla, un po' di vin bianco e brodo, procurando di far concentrare sufficientemente l'intinto.

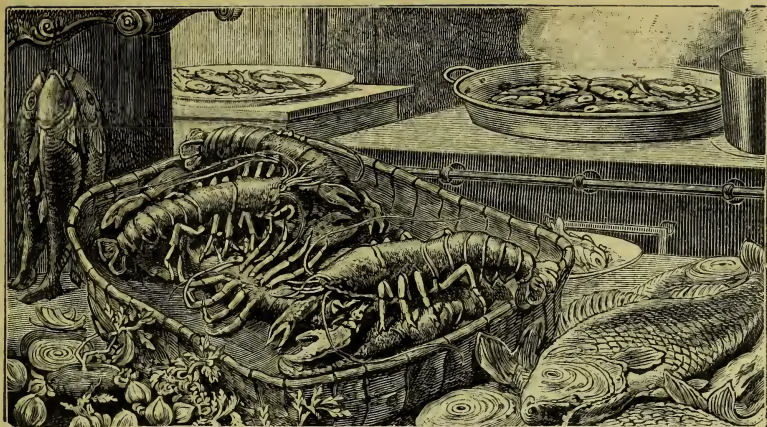
493. - Cignale coi tartufi.

Prendete un bel pezzo di cignale, lavatelo con aceto, asciugatelo e mettetelo a cuocere con burro, cipolla trinciata, prosciutto tagliato a pezzetti, e sale necessario. Lasciate rosolare così la car-

ne, rivoltandola man mano su tutti i lati, e quando abbia preso un bel colore, bagnatela con brodo e vin bianco, aggiungendovi un battuto di prezzemolo ed aglio, nonchè del pepe e delle spezie. Finalmente, un quarto d'ora prima di ritirarlo dal fuoco, ed allorchè l'intinto siasi alquanto concentrato, unitevi alcuni tartufi sottilmente trinciati, e dopo aver lasciato bollire il tutto per poco tempo, servite caldo.

494. - Costolette di cignale in umido.

Procuratevi 10 o 12 costolette di cignale; spianatele, battendole alquanto; mettetele in un tegame od altro recipiente di terraglia; versatevi sopra un mezzo litro di buon vino bianco, ma non dolce, mezzo bicchiere di olio, altrettanto aceto, un pugno di sale, alcuni garofani e qualche erba aromatica; lasciate il composto in fusione per una notte; indi ritirate da questa preparazione le costolette, fatele rosolare in teglia con un bel pezzo di burro, avvertendo di rivoltarle quando abbiano preso il colore da una parte; poscia unitevi il composto, che già avrete fatto bollire a parte disfacendovi dentro 2 acciughe; aggiungete poco dopo del sugo di pomodoro, lasciando finir di cuocere a fuoco moderato; in ultimo legate l'intinto con un po' di pangrattato, e sarà fatto.

La suddetta dose potrà servire per 10 o 12 persone.

Umidi di magro.

495. - Tonno coi piselli.

Tagliate il tonno a fette grosse mezzo dito e mettetelo al fuoco con un abbondante battuto d'aglio, prezzemolo e olio. Quando l'aglio prende il colore, conditelo con sale e pepe, e voltate il tonno dall'altra parte perchè si colorisca; quindi aggiungetevi del sugo di pomodoro. Quando sarà cotto, levatelo asciutto e cuocete i piselli nel suo sugo; poi mettetelo di nuovo sopra i medesimi per riscaldarlo, e servitelo con questi per contorno.

496. - Tonno alla genovese.

Pulite e tritate 2 acciughe unitamente a 30 grammi di funghi secchi, rammolliti prima in acqua calda, e 2 spicchi di aglio con un pugno di prezzemolo; fate soffrigger tutto per 3 o 4 minuti con mezzo bicchiere di olio: indi versatevi mezzo litro di vino bianco, nel quale sia stato stemperato un pugnello di farina; fate bollire per alcuni minuti, e infine unitevi un chilogrammo di tonno, cospargendolo di sale, pepe e spezie. Allora coprite la cazzaruola, lasciate cuocere per circa 45 minuti, e messo poi il tonno in un piatto, versatevi sopra il suo intinto, dopo avergli fatto incorporare un pezzetto di burro e il sugo di mezzo limone.

La suddetta dose può servire per 7 o 8 persone.

497. - Storione in umido.

Prendete un pezzo di storione del peso di 500 grammi almeno. Spellatelo e steccatelo con alcuni pezzi di lardone intrisi

avanti nel pepe e sale; poi legatelo in croce, infarinatelo, mettetelo al fuoco con olio e burro, e conditelo ancora con sale e pepe. Quando sarà colorito da tutte le parti, finite di cuocerlo bagnandolo con brodo, e prima di levarlo dal fuoco strizzategli sopra un limone e servitelo col suo sugo.

Si può cuocere anche a lesso, oppure in gratella.

Detta dose serve per 4 persone.

498. - Ombrina in umido.

Fate un soffritto di cipolla con olio; mettetevi la ombrina tagliata a fette, salate quanto basta, e lasciate un poco rosolare; poscia unitevi qualche cucchiaiata di buon sugo di pomodoro (Num. 39), e lasciate finir di cuocere.

499. - Dentice in umido.

Per far cuocere in umido il dentice si opera come per l'ombrina descritta sopra al Num. 498.

500. - Ragno in umido.

Anche il ragno si fa cuocere in umido allo stesso modo dell'ombrina e del dentice sunnominati.

501. - Triglie alla livornese.

Pulite le triglie, togliete loro le interiora, le branchie e le squame. Preparate intanto un battuto con aglio, prezzemolo e un pezzo di sedano, e mettetelo al fuoco con olio. Allorchè l'aglio avrà preso colore, gettatevi alcuni pomodori a pezzi e condite con sale e pepe. Quando i pomodori saranno ben cotti, passate tutto per lo staccio. Allora versate un po' d'olio in una teglia, tanto da coprirne appena il fondo; accomodatevi le triglie condendole con sale e pepe, e quando l'olio comincia a soffriggere, versateci il sugo suddetto e lasciatele cuocere. Se le triglie sono piccole, non occorre voltarle; ma se sono grosse, conviene ritirare per qualche istante la teglia dal fuoco e farle un poco freddare, prima di toccarle per rivoltarle, affinchè non si spezzino.

Poco prima di servirle cospargetele di prezzemolo tritato. Poi deponetele ad una ad una in un vassoio, se non volete servirle nel recipiente dove le avete cotte.

502. - Triglie alla triestina.

Dopo pulite le triglie nel modo indicato al Num. 501, adagiatele in un tegame nel quale abbiate prima versato un poco di

olio; salatele a dovere, spremetevi sopra mezzo limone, spargetevi un pugno di capperi e bagnate tutto con vin bianco. Mettete allora il tegame su di un fuoco di brace, e lasciate cuocer lentamente le triglie, rivoltandole con diligenza a mezza cottura.

503. - Triglie nel tegame.

Fate un battuto con 2 spicchi d'aglio e un pizzico di prezzemolo. Mettetelo a soffriggere con olio in un tegame, quindi versateci del sugo di pomodoro semplice e abbondante. Quando avrà bollito alquanto, collocateci le triglie in modo che possano stare tutte distese, e rivoltatele poi ad una ad una nell'intinto. Tenetele coperte e fatele bollire adagio. Allorchè avranno prosciugato una buona parte dell'umido, versateci un dito di vino rosso, allungato con 2 dita, di bicchiere, d'acqua; fatele bollire ancora un poco, quindi mandatele in tavola.

504. - Sogliole al piatto.

Prendete un piatto di porcellana che resista al fuoco, mettetevi un pezzo di burro e lasciatelo liquefare ponendolo su di un treppiede con fuoco di brace sotto: poi aggiungete del prezzemolo, delle cipollette, funghi secchi ammollati, il tutto tritato sottilmente; condite con sale e pepe a sufficienza. Dopo stendete nel piatto una bella sogliola, coprite con altro piatto capovolto, e lasciate cuocere lentamente non scoperchiando che una sol volta per rivoltare la sogliola quando sia a mezza cottura. Al momento di servirla, vi strizzerete sopra un poco di limone.

505. - Nasello coi piselli.

Fate dapprima rosolare, in una cazzaruola, un grosso nasello tagliato in 2 o 3 pezzi; unitevi della cipolla e del prezzemolo tritati; lasciate soffriggere per alcuni minuti, poscia aggiungete 3 ettogrammi di piselli freschi, già lessati a parte con acqua e sale; bagnate allora con qualche cucchiaiata di acqua calda in cui sia disciolta della conserva di pomodoro, e lasciate finir di cuocere a fuoco lento.

506. - Naselli nel tegame.

Prendete dei naselli di mediocre grandezza, puliteli a dovere, e fateli cuocere come è descritto per le triglie al Num. 503.

507. - Pesci capponi con la salsa.

Sventrate i pesci capponi, togliendo loro le interiora e le branchie; poi mettetene da parte i fegati, dei quali vi servirete come sarà detto più avanti. Fate arrostire i pesci sulla gratella al fuoco di brace, cospargendoli soltanto di sale, e poscia accomodateli in un piatto. Intanto avrete fatto soffriggere a parte i fegati in una piccola cazzaruola con un poco di burro, aggiungendovi una presa di pepe, poco sale ed un pugnello di farina, e bagnandoli con qualche cucchiaiata di brodo di pesce, o semplicemente con acqua calda; unite a questo soffritto un'acciuga salata, tritata minutamente, nonchè un pizzico di capperi; mescolate bene il composto, procurando di disfare i fegatini, ed ottenuta così una salsa alquanto densa, versatela sui pesci arrostiti, già preparati nel piatto, come abbiam detto, e mantenuti caldi. Servite all'istante.

508. - Acciughe in umido.

Mettete in un tegame olio, prezzemolo e 2 o 3 spicchi d'aglio trinciati; fate soffriggere un poco, ed accomodatevi le acciughe fresche già pulite e prive della testa, avvertendo che non sormontino una all'altra. Spargetevi allora sopra sale necessario e pepe, e fate soffrigger lentamente per 10 o 12 minuti; dopo di che, ritirate dal fuoco il tegame, versatevi un po' d'acqua mista ad aceto, rivoltate le acciughe, guardando di non romperle o sciuparle, e, messo nuovamente il tegame sul fuoco, fate cuocere per altri 10 minuti.

509. - Pesce a taglio alla casalinga.

Scegliete per questo piatto il pesce a taglio, per esempio: il tonno, l'ombrina, il ragno, il dentice, ecc. Nettatelo, togliendogli le scaglie; lavatelo, asciugatelo bene, infarinatelo e mettetelo, tutto un pezzo, a rosolare con poco olio. Levatelo asciutto, gettate via l'olio che rimane e mettetelo in disparte. Frattanto, in un recipiente pulito, fate soffriggere, con olio abbondante, un battuto fatto con mezza cipolla, un pezzo di sedano e alquanto prezzemolo, pepe e sale. Quando sarà rosolato, versatevi molto sugo di pomodoro (Num. 39) e lasciatelo bollire ancora un poco. Infine metteteci il pesce per finire di cuocerlo, voltandolo spesso, e servitelo poi col suo intinto, che deve essere denso.

510. - Braciole di palombo.

Prendete un pezzo di palombo e tagliatelo a rotelle grosse mezzo dito. Lavatele, asciugatele con un canovaccio, spellatele, conditele con sale e pepe, e mettetele nell'uovo frullato dove le lascerete in fusione per diverse ore. Poi passatele nel pangrattato, tuffatele nuovamente nell'uovo, copritele ancora di pangrattato e friggetele.

Intanto avrete preparato una salsa composta nel modo seguente:

Prendete un tegame abbastanza largo dove possiate distendere le fette del palombo. Versatevi olio quanto occorre, un pezzetto di burro intriso nella farina, un pizzico di foglie di prezzemolo tritate, del sugo di pomodoro, sale e pepe. Quando la salsa avrà soffritto alquanto, metteteci le fette del pesce già fritte, voltatele da ambe le parti, e, se la salsa fosse troppo densa, aggiungete un po' d'acqua. Levate il pesce dal fuoco e spargetevi sopra un poco di parmigiano grattato. Quindi mandatelo in tavola.

511. - Palombo in umido.

Prendete il palombo, tagliatelo a fette, e fate un soffritto con olio, aglio, prezzemolo e poca cipolla, il tutto ben tritato. Quando avrà preso colore, collocateci il palombo e condite con sale e pepe. Allorchè sarà rosolato, versateci un poco di vino rosso e sugo di pomodoro, e finite di cuocerlo.

512. - Cacciucco.

Prendete 700 grammi di pesce assortito, per esempio: sogliole, triglie, pesce cappone, palombo, ghiozzi, cicale, ed altre qualità a seconda della stagione. I pesci piccoli lasciateli interi; quelli grossi tagliateli a pezzi.

Pestate nel mortaio 3 grossi spicchi d'aglio e un pezzo di peperone rosso. Mettete questo composto al fuoco, in un tegame di terra, con olio quanto occorre, e quando avrà soffritto, aggiungetevi un bicchiere di liquido fra acqua e vino. Accomodateci il pesce, e poco dopo versatevi sugo di pomodoro, e salatelo. Fatelo bollire a fuoco ardente e tenete il recipiente coperto; avvertite di non toccare mai il pesce per non romperlo, e in pochi minuti lo avrete cotto.

Servitelo sopra a fette di pane che avrete già asciugate al fuoco, senza però arrostirle.

Detta dose basta per 6 persone.

513. - Pesci al cartoccio.

Preparate delle cassette con della grossa carta bianca, regolandone le dimensioni a seconda della grossezza del pesce prescelto, che avrete sventrato e pulito a dovere. Indi versate un po' di olio sul fondo di esse; adagiate in ciascuna un pesce, bagnando questo con altro poco d'olio e cospargendolo di sale e prezzemolo tritato; mettete poi le cassette così ammannite sopra una gratella con brace sotto, e lasciate cuocere i pesci, rivoltandoli diligentemente quando siano cotti da una parte. Li servirete poi in un piatto entro la stessa loro carta, unendovi una salsa di vostro gusto.

514. - Sardine in umido.

Pulite le sardine, strappando loro la testa, e fatele cuocere in un tegame alla stessa guisa delle acciughe al Num. 508.

515. - Razza in salsa piccante.

Pulite ben bene la razza, togliendole le interiora, compreso il fegato; tagliatela a grossi pezzi; mettetela in una cazzaruola con acqua, aceto, sale, prezzemolo e cipolla, e dopo un bollore ritiratela, asciugatene i pezzi con un tovagliuolo, toglietene la pellicola che li ricopre, e rimetteteli a bollire per alcuni minuti in una salsa piccante, già preparata a parte nel modo descritto al Num. 127.

516. - Seppie in zimino.

Pulite un chilogrammo di seppie, spellandole e sparandole per mondarle delle parti inservibili che sono: l'osso, l'apparato della bocca, gli occhi, e il tubo digerente. Lavatele bene e lasciatele sgocciolare; quindi tagliatele a quadri, e le code a pezzi. Preparate intanto, in una cazzaruola, un soffritto di cipolla, sedano e prezzemolo con olio abbondante; aggiungete 4 o 5 mazzi di bietole, che avrete prima mondate delle costole e indi lavate, sgocciolate un poco e trinciate grossamente; coprite la cazzaruola, lasciate cuocere così per 15 minuti; unitevi poi le seppie, già preparate; salate a dovere, cospargetevi un poco di pepe, e finalmente, dopo altri 10 minuti, versatevi del sugo o conserva di pomodoro; rimestate, e lasciate finir di cuocere.
Detta dose serve per 6 persone.

517. - Seppie coi piselli.

Preparate un bel battuto con cipolla, prezzemolo e uno spicchio d'aglio; fatelo soffriggere al fuoco con olio, indi passatelo dallo staccio spremendolo bene. Gettate poi in questo soffritto le seppie tagliate e nettate come è detto nella ricetta precedente. Bagnatele con acqua quando occorre, e allorchè saranno quasi cotte, aggiungetevi i piselli grondanti di acqua fresca, nella quale li avrete tenuti in molle fino allora.

518. - Gamberi all'italiana.

Prendete 24 gamberi di acqua dolce, e, dopo averli ben lavati, metteteli in una cazzaruola con un bicchiere di aceto, una foglia di alloro, 2 spicchi di aglio, 4 garofani, un po' di cipolla, prezzemolo, un pizzico di finocchio e sale. Coprite poi la cazzaruola e fateli bollire per circa 15 minuti, scotendoli di tanto in tanto: infine scolatene l'umido, accomodateli in un piatto, e serviteli con una salsa adatta preparata a parte.

Diciamo di cucinare i gamberi di acqua dolce perchè sono più grossi che quelli di mare, e perchè servono mirabilmente all'uso della cucina di magro: devesi però aver l'avvertenza di non cuocere che i gamberi vivi, giacchè quelli già morti possono arrecare talvolta dei disturbi intestinali. Bisogna anche guardarsi dallo scegliere i gamberi di color verdognolo chiaro, preferendo quelli nericci, che sono meno gustosi ma più sani.

519. - Arselle con l'uovo.

Tenete per alcune ore le arselle in un catino con acqua salata, lasciandole tranquille affinchè si aprano da sè e rigettino la poca sabbia che possono contenere: indi mettetele in una cazzaruola, nella quale abbiate preparato un soffritto con olio, aglio e prezzemolo tritati, e poco pepe; quando si saranno aperte tutte, versatevi 2 o 3 torli di uovo sbattuti, unitamente al sugo di mezzo limone; indi rimestate, senza lasciar riprendere il bollore, e servite tosto in un piatto.

520. - Arselle alla marinara.

Fate un battuto di cipolla e mettetelo a soffriggere con olio e pepe. Quando sarà colorito unitevi un pizzico di prezzemolo, e dopo gettateci le arselle con sugo di pomodoro. Scotetele spesso, e quando saranno aperte servitele sopra a fette di pane arrostito, che avrete già preparato in un vassoio.

521. - Anguille in umido.

Le anguille che si pescano nelle acque correnti e nei laghi sono da preferirsi a quelle che vivono nelle acque fangose e stagnanti; ed è facilissimo distinguerle, giacchè le prime hanno il ventre bianco e il dorso verdastro, mentre le seconde hanno la pelle del dorso nera e il ventre bigio giallastro. Ciò premesso, prendete delle anguille belle grosse e sventratele; tagliate loro le pinne colle forbici, dividetele in più pezzi e mettetele al fuoco in una cazzaruola dove avrete già fatto soffriggere un battuto abbondante di cipolla, prezzemolo e olio. Condite con sale e pepe. Quando le anguille avranno preso il sapore del suddetto soffritto, finite di cuocerle aggiungendovi sugo di pomodoro o conserva disciolta nell'acqua. Servitele poi sopra a crostini di pane arrostito.

522. - Anguille coi piselli.

Fate cuocere semplicemente le anguille in umido come nel numero precedente. Quando sono cotte, levatele asciutte per far cuocere i piselli nel loro intinto. Prima di servire, rimettete le anguille in cazzaruola coi piselli, per mandarle in tavola ben calde.

523. - Luccio alla veneziana.

Raschiate il luccio per toglierne le squame, pulitene le branchie, vuotatelo delle sue interiora e tagliate con le forbici le sue alette o pinne; indi lavatelo, adagiatelo intero, o tagliato a rocchi, in una pesciaiuola con mezzo bicchiere di vino, un bicchier di acqua, una foglia di alloro, un po' di pepolino, sedano, carota, prezzemolo, 2 spicchi di aglio e sale necessario. Fatelo cuocere a fuoco moderato per circa 45 minuti od anche più, secondo la grossezza del pesce: poscia lasciatelo raffreddare nel suo intinto; ritiratelo, sgocciolatelo, e servitelo freddo in un piatto con una salsa preparata a parte, nel modo descritto al Num. 142. Oppure, qualora vogliate servirlo caldo, ritraetelo subito dal suo intinto e servitelo con la salsa acciugata Num. 139.

Si avverta che i lucci che si pescano nelle acque correnti e nelle fiumane sono più pregiati di quelli presi negli stagni essendo più saporiti, e per questo debbono sempre preferirsi da un cuoco esperto.

524. - Trote con la salsa.

Le trote, tra tutti i pesci di acqua dolce, sono le più stimate per la squisitezza del sapore: le migliori sono quelle dette « salmonate » per il color roseo della loro carne, simile a quella del salmone. La trota dev'essere molto fresca: ciò si conosce dalla vivacità dell'occhio, dal rosso acceso delle sue branchie, dal brillante argentino delle scaglie e dall'insieme del corpo, il quale dev'esser sodo, e non floscio.

Per farne un buon piatto, si procede nel modo più semplice e sbrigativo: vale a dire: se le trote non sono troppo grosse, le farete prima arrostire sulla gratella ungendole con burro e cospargendole di sale: indi le adagierete sopra un piatto, vi verserete sopra la salsa piccante Num. 130 e le servirete calde.

525. - Trota coi piselli.

Pulite una bella trota, raschiandola e sventrandola secondo l'uso; accomodatela poscia in una pesciaiuola, insieme con del vino bianco allungato con acqua, cipolla trinciata, sale e poco pepe, e lasciatela bollire per circa 20 minuti. Intanto, in altro recipiente, ponete a cuocere la quantità di piselli che vi abbisogna, con burro, cipolla trinciata, prezzemolo, sale e spezie, bagnandoli man mano coll'intinto stesso della trota e dimenandoli affinchè non prendano di abbruciaticcio; cotti che siano, metteteli in un piatto, adagiatevi sopra la trota e servite ben calda.

526. - Tinche con la salsa.

Dopo aver ben pulite le tinche, le farete arrostire sulla gratella e le servirete calde con salsa piccante, procedendo in tutto come fu già detto sopra per le trote.

527. - Tinche coi piselli.

Preparate in una cazzaruola un soffritto di cipolla, prezzemolo ed olio; aggiungetevi la quantità necessaria di piselli; lasciate cuocere per alcuni minuti; poscia bagnate con sugo di pomodoro, o conserva disciolta in sufficiente quantità di acqua, ed allorchè i piselli siano giunti a mezza cottura, unitevi le tinche, già nettate e lavate a dovere, e fate finir di cuocere il tutto. Poi servite ben caldo.

528. - Tinche in zimino.

Mettete al fuoco con olio un battuto fatto con cipolla, aglio, sedano, prezzemolo e carota. Quando sarà colorito, unitevi le teste delle tinche, già nettate e tagliate a pezzettini. Condite con sale e pepe. Lasciatele cuocere bene, bagnandole con sugo di pomodoro, oppure conserva sciolta nell'acqua. Poi passate il sugo e lasciatelo in disparte. Frattanto nettate bene le tinche, tagliando loro le pinne e la coda, e ponetele al fuoco così intere in un tegame dove l'olio cominci a soffriggere. Conditele con sale e pepe quanto occorra, e finite di cuocerle versandovi a poco a poco il sugo che avete già preparato. Poco prima di levarle dal fuoco, vi aggiungerete della bietola già lessata, la quale, quando avrà preso sapore nell'intinto, la servirete come contorno alle tinche stesse.

529. - Carpioni con crostini.

Tagliate a grossi pezzi i carpioni, dopo averli ben ripuliti; infarinateli, fateli soffriggere un poco con olio e cipolla trinciata, salandoli a dovere; indi bagnateli con vino ed acqua mescolati, e quando son cotti potete servirli in un piatto, contornati di crostini di pane imburrati.

Avvertite che i carpioni di fiume sono migliori di quelli di lago, e si riconoscono facilmente, avendo sul dorso le scaglie molto brune, bianchicce sul ventre, e di un giallo dorato attorno i fianchi. Generalmente quelli da latte sono più pregiati di quelli d'uova. Le stagioni più propizie per provvedere questo pesce sono: l'autunno e l'inverno.

530. - Carpioni in diverse maniere.

Si possono far cuocere i carpioni alla guisa delle trote, secondo i Num. 524 e 525.

531. - Pesci persichi col vin bianco.

Scegliete 2 di questi pesci di media grandezza; togliete loro le branchie e le interiora, evitando di ferirvi colle punte delle pinne, che sono acutissime e pericolose: poi metteteli in un recipiente adatto con un bicchiere di vin bianco ed altrettanta acqua, un pezzo di burro intriso nella farina, e una giusta dose di sale. Lasciate così cuocere per circa mezz'ora; indi accomodate i pe-

sci in un piatto, lasciando entro il recipiente l'intinto; fate concentrare questo su di un fuoco più gagliardo, e versandolo infine sui pesci, servite caldo.

532. - Pesci persichi alla ginevrina.

Prendete i pesci persichi, puliteli come abbiam detto sopra, e metteteli a cuocere in cazzaruola con poc'acqua, limone affettato, cipolla trinciata, una foglia di alloro, prezzemolo e sale sufficiente, avvertendo di far bollire molto adagio. Cotti che siano, ritirateli dal loro liquido, fateli sgocciolare, accomodateli in un piatto, e serviteli caldi, versandovi sopra una salsa bianca, preparata nel modo descritto al Num. 129.

533. - Ranocchi in umido.

Prendete una ventina di ranocchi, togliete loro la testa e le interiora mentre sono ancor vivi, spellateli, tagliatene i piedi, e dopo averli ben lavati e lasciati nell'acqua fresca per 2 o 3 ore, asciugateli e accomodateli incrociando loro le zampe sul dorso. Appena accomodati, infarinateli, fateli rosolare in un tegame con un poco di burro, salandoli a dovere; bagnateli poi con 2 bicchieri di vin bianco; unitevi un battuto fatto di prezzemolo, 2 spicchi di aglio ed un pizzico di funghi secchi ammollati nell'acqua calda, nonchè un po' di pepe e spezie. Lasciate finir di cuocere, ed al momento di servirli spremetevi sopra un poco di limone.

534. - Baccalà agro-dolce.

Prendete 500 grammi di baccalà, già ammollato, e tagliatelo a pezzi piuttosto larghi. Infarinatelo bene e mettetelo in un tegame con olio abbondante e che sia già a bollore. Fatelo rosolare da ambe le parti, movendolo spesso affinchè non attacchi. Preparate intanto un dito di aceto forte, 2 dita d'acqua, zucchero, pinoli e uva passolina quanto occorre, mescolate e versate il tutto sopra al baccalà. Quando avrà bollito altri 5 o 6 minuti, servitelo caldo.
Detta dose serve per 4 persone.

535. - Baccalà alla bolognese.

Prendete un chilogrammo di baccalà; tagliatelo a pezzi grossi e mettetelo, senza infarinare, in una teglia unta coll'olio, cospargendolo di un battuto d'aglio e prezzemolo e condendolo con un

poco di pepe, olio e qualche pezzetto di burro. Cuocetelo a fuoco ardente, e voltatelo adagio affinchè non si sminuzzi. Prima di mandarlo in tavola, spremeteci il sugo di un limone.

La suddetta dose serve per 8 persone.

536. - Baccalà col pomodoro.

Mettete, in una teglia, mezza cipolla trinciata ed alquanto olio; fate soffriggere un poco; indi unitevi 4 o 5 pomodori tagliati a pezzi mondati della buccia e dei semi, lasciando soffriggere ancora per alcuni minuti. Finalmente aggiungete il baccalà sminuzzato in falde, spargetevi un po' di pepe, e fate cuocere, rimestando più volte.

537. - Baccalà alla fiorentina.

Tagliate a pezzi 700 grammi di baccalà, infarinatelo e mettetelo a cuocere in un tegame dove avrete già fatto soffriggere qualche spicchio d'aglio con olio abbondante. Conditelo con una presa di pepe, e quando avrà rosolato bene da ambe le parti, versategli sopra alcune cucchiaiate di salsa di pomodoro (Num. 39). Fate bollire ancora un poco, e servitelo caldo.

Questa dose basterà per 6 persone.

538. - Baccalà in salsa gialla.

Prendete 250 grammi di baccalà polputo e ammollato, e nettatelo togliendogli la spina, le lische, la pelle e i nerbetti, che sembrano fili. Poi pestatelo nel mortaio, quindi mettetelo in una cazzaruola con 2 cucchiaiate di panna e rimestate continuamente. Quando avrà assorbito la panna, versateci lentamente, come fareste per la maionese, 100 grammi di olio finissimo, e continuate a lavorare acciocchè non impazzisca. Quando sarà cotto, versatelo in un vassoio, lasciatelo freddare, contornatelo di crostini di caviale e cospargetelo di tartufi crudi affettati sottilmente. Quindi servitelo freddo.

Questa quantità basta per 4 persone.

539. - Stoccafisso in umido.

Prendete 500 grammi di stoccafisso ammollato, toglietegli la pelle e le lische, poi tagliatelo a pezzetti. Preparate un soffritto con molto olio, 2 spicchi d'aglio e un pizzico di prezzemolo. Quando sarà rosolato, metteteci lo stoccafisso, sale e pepe; fategli prendere sapore, quindi versateci alcuni pomodori fatti a pezzi,

mondati della buccia e dei semi, e fatelo bollire per 3 ore almeno, bagnandolo ogni tanto con acqua calda.

Questa quantità è sufficiente per 4 persone.

540. - Stoccafisso in zimino colla bietola.

Trinciate una cipolla, mettetela in cazzaruola con olio e fatela rosolare: indi unitevi alquanta bietola, già lavata e sgocciolata, un poco di sedano, lo stoccafisso bene ammollato, privato delle lische e sminuzzato in falde, sale e pepe. Lasciate bollir tutto a fuoco moderato, tenendo ben coperta la cazzaruola, e quando la bietola sia quasi cotta, aggiungetevi del sugo di pomodoro, facendo bollire altri 2 minuti: infine servite.

Invece del sugo di pomodoro, taluni vi mettono un poco di vino bianco.

541. - Stoccafisso alla genovese.

Ponete a soffriggere in cazzaruola, con olio e sale, una cipolla, uno spicchio di aglio, un poca di carota, sedano e prezzemolo, il tutto ben trinciato, aggiungendovi un'acciuga salata, pulita a dovere, che farete disfare nel soffritto medesimo. Dopo ciò, mettete nella stessa cazzaruola un chilogrammo di stoccafisso ben ammollato e tagliato a pezzi: spargetevi poco pepe, o zenzero, delle spezie, e lasciate bollire per alcuni minuti; poscia unitevi 2 funghi freschi, tagliati sottilmente, oppure secchi, ma già rinvenuti nell'acqua calda, alcuni pomodori sbucciati, privati dei loro semi e tagliati a pezzi, ed un pugnello di farina. Rimescolate tutto e lasciate finir di cuocere.

Insieme con lo stoccafisso si posson mettere a cuocere alcune trippette, pure di stoccafisso, purchè ben lavate e spellate.

Detta dose serve per 8 persone.

542. - Salumi diversi in umido.

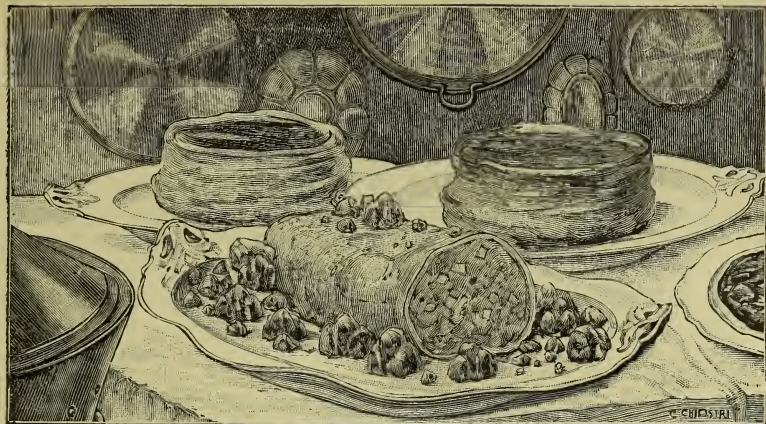
Il salmone, la tonnina, la sorra, si possono far cuocere con olio, cipolla, prezzemolo e sugo di pomodoro, senza sale, tagliandoli prima a pezzi di giusta grandezza.

543. - Chiocciole alla lombarda.

Scegliete una sessantina di chiocciole velate, ossia lumache chiuse nel loro guscio da una specie di velame che ne ottura l'orifizio: mettetele nell'acqua bollente per alcuni minuti: indi, ad

una ad una, con uno stecco, estraetele dal loro guscio. Tritate allora uno spicchio di aglio, mezza cipolla, un po' di ramerino e prezzemolo ; fate soffrigger questo battuto per 5 o 6 minuti in una cazzaruola con olio ; mettetevi poi le chiocciole con sale necessario e poco pepe, e dopo breve cottura aggiungetevi un pugno di funghi secchi, rinvenuti nell'acqua calda, e del sugo di pomodoro, o conserva disciolta. Lasciate grogiolare ancora un poco, finalmente versatevi mezzo bicchiere di vino bianco, facendo cuocere ogni cosa lentamente per un'altr'ora, avvertendo di rimestare di frequente.

Potrete anche cuocere alla stessa maniera le chiocciole col loro guscio : ma prima le terrete egualmente per alcuni minuti nell'acqua bollente, che in questo caso avrete salata ed acidulata con un poco di aceto.

Si guardi di non far uso delle chiocciole che nell' inverno, allorchè chiudonsi nel loro guscio, restando purgate dell'erbe di cui si cibano nelle altre stagioni. Devesi anche guardare che quelle che si voglion cuocere siano vive : giacchè una sola che fosse morta guasterebbe tutte le altre.

Vivande ripiene e pasticci di grasso e di magro.

544. - Pasta per vivande ripiene.

Prendete una quantità di farina e ponetela su di una tavola ben liscia, o sopra una madia; fatevi un vano nel mezzo e metteteci dentro 150 grammi di burro e sufficiente sale ; se il burro è sodo, maneggiatelo prima per ammorbidirlo ; mescolate a poco a poco la farina col burro ed il sale inumidendola con acqua tiepida, e quando tutto sia ben amalgamato in modo che non vi restino grumosità, impastate la pasta, a forza di braccia, il più presto possibile, fintantochè sia soda e ben legata insieme. Radunate la pasta, spianatela 2 o 3 volte colla palma della mano, cospargetela di farina sotto e sopra, affinchè non resti attaccata alla tavola ; riunite la pasta in cumulo e avviluppatela in un lino alquanto umido, non servendovene che mezz'ora dopo. Se ne volete maggior quantità, mettete il burro ed il sale in proporzione del peso della farina. In questa pasta è d'uopo più burro nell'inverno che in estate, perchè a cagione del freddo la pasta è più difficile a maneggiarsi, e per renderla più fina occorre più burro.

545. - Pasta sfoglia.

Mettete in un mucchio, sopra una tavola ben levigata, 300 grammi di fior di farina, e fatevi nel centro una fossetta ; versate in questa un poca di acqua tiepida in cui abbiate sciolto sale quanto basta. Unitevi tanto burro quanto è grossa una noce, e una cucchiaiata di acquavite. Quindi incominciate ad impastare,

e lavoratela almeno per mezz'ora. Formatene poi un pane rettangolare, copritelo con un panno e lasciatelo in riposo per circa 2 ore.

Riprendete poscia questa pasta, spianatela un poco col matterello, mettetevi sopra 180 grammi di burro fresco: poi spiegatela per 3 volte su sè stessa, spianatela nuovamente, servendovi sempre del matterello, e ripiegatela ancora come la prima volta, continuando per altre 3 o 4 volte a fare lo stesso, e terminando collo stenderla alla grossezza opportuna, secondo occorrerà per le diverse sorta di pasticci.

546. - Pasta per pasticci di carne.

Ammucchiate sulla madia 250 grammi di fior di farina; fatevi in mezzo una fossetta ed in questa mettete 70 grammi di burro, un pizzico di sale e latte quanto occorre per intriderla e renderla di giusta consistenza. Indi impastate bene il tutto, manipolando con forza, e, dopo averne formato un pane, lasciatelo in disparte per mezz'ora involtato in un panno umido e infarinato. Poscia servitevene per i pasticci che verranno indicati in appresso.

547. - Pasta per pasticci di caccia.

Prendete 250 grammi di farina, 80 grammi di burro, 2 cucchiaini di spirito di vino, 2 cucchiaini di zucchero, 2 rossi d'uovo, l'agro di uno spicchio di limone, 5 grammi di sale e aggiungete acqua fredda se occorre. Manipolate la pasta come nelle ricette precedenti.

548. - Porcelletto da latte alla nizzarda.

Prendete un piccolo porcelletto, uccidetelo con una mazzolata sul cranio fra le orecchie, appendetelo per le zampe posteriori, e con un coltello attraversategli la gola onde farne uscire tutto il sangue: poi fiammatelo, bagnatelo con acqua molto calda, e, colla lama bene affilata di un coltello, raschiatene tutta la cotenna radendone i peli. Dopo ciò apritegli il ventre, toglietegli diligentemente le interiora e lasciatelo in luogo fresco per alcuni giorni, secondo la stagione, onde farlo diventar frollo. Allora disossatelo con cura, senza scomporne di troppo le carni nè guastarne la pelle, e riempitelo poscia con un composto fatto del fegato stesso del porcelletto, unito ad altro fegato di vitello, mollica di pane inzuppata nel brodo e poi spremuta, del prosciutto, 2 tartufi, 4 torli di uova, del prezzemolo, poco basilico, 2 spicchi di aglio, una cipollina, sale e spezie, il tutto minutamente

tritato e mescolato insieme. Riempito così il porcelletto, dategli la sua forma naturale, cucitelo, infilzatelo allo spiede pel lungo, ungetelo con burro, cospargetelo di sale, e fatelo cuocere a fuoco moderato per circa 3 ore, foracchiandone la pelle, e tenendovi sotto una « ghiotta » per riceverne l'unto. Anzi, sarà ben fatto tenere il porcelletto avvolto in grossa carta bianca, spalmata di burro, affinchè la cotenna non si prosciughi troppo, svolgendolo da detta carta un'ora prima di ritirarlo dal fuoco.

Cotto che sia in tal modo il porcelletto, lo accomoderete in un piatto con una guarnizione di erbaggi o legumi cucinati a parte, e lo servirete caldo.

549. - Vitella ripiena alla parigina.

Con un chilogrammo di carne magra di vitella formate una gran fetta dell'altezza di un dito, la quale, spolverizzata di sale e battuta ben bene col matterello, farete sì di allargarla sempre più e di spianarla il meglio che sia possibile. Prendete allora 500 grammi fra poppa e petto di vitello, tagliateli a piccoli pezzi, spargetevi del sale e poca spezie, e distendeteli sulla fetta di carne, già preparata nel modo sopra indicato, lasciandovi però all'intorno un poco di margine. Prendete inoltre un'animella, 3 ettogrammi di magro di vitella, un piccolo sedano, una mezza carota e 75 grammi di prosciutto; tagliate tutto a fette, (eccettuato il sedano e la carota, che avrete fatto prima lessare e che poi trincerete minutamente), e distendetelo parimente sulla carne suddetta, alternando i vari pezzetti e coprendone il primo strato fatto colla poppa e petto di vitella. Fate in modo però che le fette del prosciutto restino distese al di sopra di ogni altra cosa. Arrotolate poscia strettamente il tutto, in guisa da formare come un grosso salame; legate questo in giro con dello spago, chiudendone ben bene le estremità onde non ne sfugga il ripieno, e così ammannito mettetelo al fuoco in una cazzaruola con burro e mezzo bicchier di vin bianco, rivoltandolo di quando in quando onde farlo rosolare da ogni parte. Infine bagnate con brodo, lasciando cuocere lentamente per 2 ore e mezzo almeno, con fuoco sotto e sopra, avvertendo di rivoltare ancora qualche volta.

Questa vivanda si può servire fredda, tagliandola a fette a guisa di salame: ovvero si può servire calda con guarnizione di passato di patate (Num. 158). Per renderla più squisita si aggiunga al suo ripieno 2 tartufi mondati e tagliati a piccoli dadi.

La suddetta dose può servire per 8 persone.

550. - Pancetta ripiena alla principessa.

Prendete 150 grammi di carne magra di vitello, 100 grammi di poppa, un'animella, un poco d'orecchio, 2 granelli, mezzo cer-

vello e alcuni schienali; fate lessare ogni cosa sino a mezza cottura con acqua e sale, eccettuato il cervello e gli schienali, che farete semplicemente scottare in acqua bollente. Tritate sottilmente sul tagliere il magro, la poppa, e l'animella, e tagliate a pezzetti il rimanente: indi ponete tutto in un recipiente, unendovi 25 grammi di pistacchi, 25 grammi di pinocchi, 2 carciofi a metà lessati e tagliati a fette, 75 grammi di piselli freschi parimente lessati, alcuni funghi secchi rinvenuti e tritati, della maggiorana, uno spicchio di aglio trinciato, 6 torli di uova sbattuti, 50 grammi di parmigiano grattato, della mollica di pane, inzuppata nel brodo, poche spezie, e sale necessario.

Ciò fatto mescolate ben bene il tutto onde formarne un impasto, del quale riempirete poscia un pezzo di pancetta di vitello del peso di 2 chilogrammi, e già preparata a tal uso a foggia di tasca dal macellaro stesso.

Riempita che sia la pancetta, cucitene con refe l'apertura per la quale avrete introdotto il ripieno; ravvolgetela in un pannolino dandole una forma alquanto rotonda; poscia ponetela in brodo caldo, ma non del tutto bollente, e lasciatevela cuocere per circa 3 ore, punzecchiandola con una forchetta di tanto in tanto, acciò, rigonfiando non iscoppi.

La servirete poi calda, o fredda a piacere, con una salsa di vostro gusto.

Nella suddetta dose serve lautamente per 12 persone.

551. - Braciola ripiena in umido.

Prendete una braciola di manzo, alta un dito, del peso di 500 grammi e tenetela in disparte. Fate un battuto con poca cipolla, sedano, carota e prezzemolo e fatelo soffriggere con 30 grammi di burro. Quando avrà preso colore uniteci 200 grammi di vitella di latte tagliata a pezzettini, e 2 fegatini di pollo pure tagliati; condite con poco sale e un pizzico di pepe, e tirate detta roba a cottura aggiungendo un po' di brodo. Poi levatela asciutta, tritatela bene con la lunetta, e nell'intinto che rimane fate una pappa ben soda con midolla di pane. Quindi fate un impasto, unendovi un uovo, 30 grammi di parmigiano, 30 grammi di prosciutto e 30 di lingua salata tagliati a pezzetti.

Allora tuffate la braciola di manzo cruda nell'acqua per stenderla meglio; battetela e spianatela col coltello, poneteci il ripieno in mezzo e fatene un rotolo che legherete stretto come un salame.

Ciò fatto, mettetela in cazzaruola con burro, fatela cuocere bagnandola con sugo di pomodoro ed acqua, quindi servitela con un contorno a piacere.

La dose suddetta può servire per 4 persone.

552. - Bracioline ripiene.

Prendete 300 grammi di vitello e tagliatelo in 6 bracioline sottili, ma larghe quanto una mano. Battetele bene per distenderle. Poi tritate finamente 40 grammi di prosciutto insieme con 70 grammi di vitella di latte, e unite a questo battuto 30 grammi di midollo di vitella, che già avrete ridotto come una pasta colla lama di un coltello, e 30 grammi di parmigiano grattato; infine aggiungete un uovo per legare il composto, e una presa di pepe, non occorrendo sale nel ripieno.

Allora prendete le braciole, e disponete in mezzo alle medesime il suddetto composto; quindi arrocchiatele e legatele in croce.

Preparate poi un battuto con un po' di cipolla, sedano, carota e 20 grammi di carnesecca, e mettete tutto al fuoco, unitamente alle bracioline, con 20 grammi di burro. Conditele con un poco di sale e pepe, e quando avranno preso colore, bagnatele con sugo di pomodoro. Potrete pure aggiungere un poco di vino bianco, se vi aggrada. Tiratele a cottura bagnandole con acqua calda quando occorre.

Prima di servirle, togliete loro la legatura.

Detta dose può servire per 3 persone.

553. - Pollo ripieno.

Disossate un pollo, operando nella seguente maniera:

Tagliategli il collo a metà; tagliategli le punte delle ali e le zampe alla giuntura; poi apritelo lungo il dorso, senza vuotarlo, e con un coltello affilato levategli dall'interno le ossa delle ali scarnendole bene. Poi, sempre dall'interno, levategli quelle delle cosce e delle ànche; infine, radendo a mano a mano col coltello le ossa esterne della carcassa, riuscirete a levarla tutta intera, comprese le interiora.

Ciò fatto, rovesciate le cosce e le ali, già prive d'ossa, ritirandole all'interno, e togliete tutti i tendini che troverete framezzo alla carne. Quando il pollo sarà così disossato, tritate 300 grammi di vitella di latte, od anche meno, a seconda della sua grossezza, e quando l'avrete ridotta ben fine, aggiungetevi una midolla di pane inzuppata nel brodo, 3 torli d'uova, un cucchiaio di parmigiano grattato, sale e pepe, nonchè 20 grammi di prosciutto e 20 grammi di lingua salata, tagliati a dadi. Riempite il pollo col suddetto composto, cucitelo, involtatelo stretto in un pannolino e legatelo.

Allora mettetelo a cuocere nell'acqua per 2 ore a fuoco lento; poi toglietegli l'involucro e fatelo rosolare col burro. In ultimo bagnatelo col sugo che avrete già preparato nel modo seguente:

Prendete il collo, la testa e tutte le ossa del pollo e mettetele al fuoco in cazzaruola con burro, carnesecca, cipolla, sedano, carota, sale e pepe, bagnando ogni tanto con l'acqua in cui il pollo ha bollito e che sarà diventata un brodo eccellente.

Prima di servirlo, da solo o con un contorno a piacere, toglietegli il filo col quale lo avete cucito.

554. - Cappone in galantina.

Prendete un grosso cappone e disossatelo come fu detto sopra per il pollo.

Fate un battuto con vitella di latte e carne magra di maiale (200 grammi circa in tutto) e pestatelo bene nel mortaio. Unitevi 60 grammi di midolla di pane bagnata nel brodo; aggiungetevi un uovo, qualche pezzetto di tartufo, condite con sale e pepe, e quando tutto è ben pestato passatelo per lo staccio.

Preparate inoltre 200 grammi di magro di vitella di latte, 200 grammi di magro di maiale, mezzo petto di pollo, 100 grammi di lardone, 80 grammi di lingua salata, 40 grammi di prosciutto grasso e magro, il tutto tagliato a striscioline larghe come nastri. La carne di vitella e quella di maiale, salatele alquanto. Preparate pure 40 grammi di tartufi neri tagliati a pezzi grossi, e 20 grammi di pistacchi sbucciati nell'acqua calda.

In mancanza della carne di maiale, potrete servirvi di petto di tacchino.

Quando avrete preparato i suddetti ingredienti, stendete il cappone sulla tavola, salatelo alquanto e distendetevi sopra un poco di battuto, quindi un suolo delle suddette striscioline assortite, qualche pezzetto di tartufo e alcuni pistacchi. E così di seguito una spalmatura di battuto e un suolo di striscioline finchè ne avrete, avvertendo di distribuire le striscioline di petto di pollo verso la coda del cappone per non accumulare sul petto di questo la medesima qualità di carne. Ciò fatto, rialzate i lembi del cappone da ambe le parti e cucitelo. Poi legatelo in croce con uno spago, avvolgetelo stretto in un pannolino, legate le due estremità del medesimo e fatelo bollire nell'acqua per 2 ore e mezzo.

Finalmente scioglietelo, sciacquate il pannolino, poi rinvoltatelo di nuovo e collocatelo, in piano, sotto un peso, avvertendo che il petto del cappone resti al disopra. Lasciatelo così freddare affinchè prenda bella forma.

L'acqua dove il cappone ha bollito può servire per la gelatina Num. 165.

555. - Pollo in galantina.

Prendete un bel pollo e regolatevi in tutto come per il cappone suddetto, adoprando la metà della dose di tutti gli ingredienti.

556. - Pollo in gelatina.

Disossate un pollo, mettetevi dentro circa 100 grammi di prosciutto tagliato a fettine sottilissime; cucitelo nelle aperture, poi introducetelo in una vessica da lardo, ben ammorbidita nell'acqua. Quindi serrate la vessica più in alto che sia possibile, introducendo un cannello che esca dall'imboccatura. Così preparato il pollo, mettetelo a cuocere con acqua ed un po' di sale in un recipiente che lo contenga verticalmente ed assicurando con uno spago la legatura, in modo che non si capovolga e che l'apertura del cannello resti fuori dell'acqua. Dopo un'ora circa di lenta bollitura, toglietelo dal fuoco e dal liquido, e lasciatelo ben freddare. Allora tagliate la vessica alla legatura o dove più occorra per levarla tutta con precauzione. Avrete così il pollo ricoperto da uno strato di gelatina gustosissima. Anche il brodo che resta dalla cottura, può esser ridotto in gelatina e raffreddato in piccole forme per servire di guarnizione.

557. - Coteghino in camicia.

Mettete il coteghino in fusione nell'acqua per qualche ora, poi sbucciatelo completamente, avvolgetelo in una braciola di bove capace a contenerlo, legatelo intorno, o cucitelo, in modo che l'impasto del coteghino non esca fuori da nessuna parte. Mettetelo quindi in una cazzaruola con un bel pezzo di burro ed un battuto finissimo di cipolla, e fatelo rosolare finchè non abbia preso un bel color nocciola; allora bagnatelo con mezzo bicchiere di vino, che si lascia svaporare tenendo scoperta la cazzaruola; poi aggiungetevi un poca di salsa di pomodoro (circa 3 cucchiaiate da minestra) e copritelo di acqua o brodo per tirarlo a cottura, tenendo allora ben coperta la cazzaruola.

Quando è cotto, levate il filo che lo lega o cuce, tagliatelo a fette, che disporrete in un vassoio e sulle quali verserete il sugo, che sarà abbastanza denso.

558. - Oca ripiena.

Disossate un'oca, cominciando dalla parte del collo, che avrete già tagliato, e rovesciando la pelle e la carne a misura che scoprite l'osso. Indi tritate minutamente 300 grammi di magro di vitello, 100 grammi di grasso d'arnione, pure di vitello, e 30 grammi di midollo di bue: pestate tutto nel mortaio riducendolo come una pasta: unitevi alquanta mollica di pane inzuppata nel brodo e spremuta, 3 torli di uova, 80 grammi di parmigiano grattato, un poco di sale, spezie e noce moscata in polvere: pestate an-

cora e assimilate ben bene tutto, bagnandolo con un poco di Madera: infine aggiungetevi 150 grammi di poppa di vitella, già a metà lessata, ed altrettanto prosciutto, l'uno e l'altro tagliato a dadini, nonchè alcuni tartufi trinciati. Mescolate ogni cosa. Riempite allora l'oca di questo composto; cucitela, legatela, mettetela in una cazzaruola con 2 fette di lardo, un bicchier di vino bianco, 2 ramaiolate di brodo, alcune erbe odorose, e fatela cuocere lentamente, tenendola ben coperta onde impedire il meglio possibile l'evaporazione del liquido.

Cotta che sia, passate l'oca in altra cazzaruola, versatevi del buon sugo di carne, secondo i Num. 40 o 41, lasciate bollire per alcuni minuti, e finalmente servite caldo.

559. - Tordi ripieni.

Prendete 6 tordi, pelateli e disossateli come fu detto per il pollo al Num. 553, lasciando però loro il collo e la testa attaccati. Poi preparate il seguente composto: 100 grammi di magro di vitella di latte, 40 grammi di lingua salata, 30 grammi di prosciutto e un tartufo del peso di 30 grammi circa. Una parte della lingua e del prosciutto, tagliatela a dadini. Il tartufo sbucciatelo con un coltello, tagliatelo pure a dadini, e mettetelo in disparte con la lingua e il prosciutto così tagliati, ma la sua corteccia tritatela fine insieme con la vitella e il rimanente della lingua e del prosciutto. Unite a questo battuto un gocciolo di marsala per ammorbidirlo; quindi passatelo per lo staccio e aggiungetevi un torlo d'uovo. Allora riempite i tordi col composto ottenuto, mescolandovi pure la lingua, il prosciutto e il tartufo lasciati in disparte. Infine cuciteli in modo che rimanga facile di togliere il filo quando saranno cotti, e avvolgete ogni tordo in un pezzetto di velo. Poi metteteli a bollire per un'ora nel brodo della gelatina Num. 165.

Serviteli freddi sopra alla gelatina suddetta, dando alla medesima la forma di 6 stampini, se ciò vi aggrada.

560. - Vitella ripiena.

Prendete una larga braciola di vitella di latte, tutta magra, di 250 grammi, e 60 grammi di altro magro, pure di vitella. Bagnate e battete la braciola in modo da ridurla non più alta di un centimetro. Tritate i 60 grammi del magro insieme con 10 grammi di prosciutto grasso e magro, quindi pestateli nel mortaio e aggiungetevi 15 grammi di parmigiano grattato, 10 grammi di burro, mezzo uovo sbattuto, o più se occorre, una presa di sale ed una di pepe, scarse, e fate in modo che il composto sia bene

mescolato e rimanga compatto per formarne il ripieno come segue:

Prendete mezzo petto di pollo crudo, una fetta di prosciutto di 25 grammi ed una di mortadella pure di 25 grammi. Tagliate tutto a dadini, quindi spalmate la braciola da una parte con un poco del suddetto composto e collocate sul medesimo una parte degli ingredienti tagliati a dadini. Poi collocate ancora del composto, quindi gli altri ingredienti, e così di seguito finchè ne avrete. Infine arrocchiate la braciola, legatela come un salame e mettetela al fuoco con 15 grammi di burro, poco sale e pepe. Quando avrà preso colore, scolatene l'unto e fatela cuocere per 3 ore circa, versandovi del brodo a poco per volta. Quando sarà diaccia, scioglietela, tagliatela a fette, e servitela con contorno di gelatina Num. 165.

La suddetta quantità è sufficiente per 4 persone.

561. - Acciughe ripiene.

Strappate alle acciughe fresche la testa e le interiora; lavatele, portando via colle dita le loro squame; fatele sgocciolare e apritele nel mezzo, sul ventre, per toglierne la lisca: indi togliete 3 acciughe da ogni dozzina di esse, fatele soffriggere in cazzaruola con olio e poco sale, mettetele poi in un mortaio, unitevi della mollica di pane inzuppata nel latte, qualche foglia di origano, e pestate il tutto; aggiungete inoltre un uovo, del formaggio parmigiano grattato ed una presina di pepe. Mescolate ben bene il composto, stendetelo sulle altre acciughe, mantenute aperte, le quali poi bagnerete con chiara di uovo, spolverizzandole di pangrattato; poscia le farete friggere in padella con molto olio, ponendo cura onde non si rompano, o se ne distacchi il ripieno. Quando abbian preso un bel colore, ritiratele con una mestola bucata, accomodatele in un piatto, versatevi sopra una salsa composta di olio, sugo di pomodoro e capperi, il tutto bollito a parte per alcuni minuti, e finalmente servite ben caldo.

562. - Ovoli ripieni.

Scegliete alquante cappelle di ovoli giovani, piccole e non del tutto aperte; spellatele, lavatele, asciugatele con un tovagliuolo, e riempitene la parte concava con un battuto composto dei gambi stessi dei funghi, qualche pezzetto di carne avanzata già cotta e poco prezzemolo, il tutto ben tritato ed impastato con un uovo o più, un poca di ricotta, sale sufficiente e spezie. Ammanniti così, accomodateli in una teglia, colla parte ripiena al di sopra; versatevi dell'olio, facendone cadere un po' anche fra gli spazi,

nel fondo della teglia stessa; aggiungete 2 o 3 cucchiaiate di brodo, spargetevi del pangrattato finissimo, e fate cuocere al forno, oppure sul fuoco di brace: ma in questo caso sovrapporrete alla teglia un testo di ferro con molto fuoco sopra, onde i funghi si rosolino anche superiormente senza aver bisogno di rivoltarli.

563. - Porcini ripieni.

Questi si cucinano e si ammanniscono come è descritto nella precedente ricetta.

564. - Carciofi ripieni.

Prendete 12 carciofi, toglietene le foglie esterne, spuntateli, tagliatene il gambo e apritene le foglie in modo da poter cavare loro, con un coltello, il grumolino di mezzo. Questo apritelo, toglietegli il pelo, se vi fosse, e servitevi delle sue foglioline per unirle al seguente ripieno:

Prendete 100 grammi di prosciutto, piuttosto grasso, mezzo spicchio d'aglio, od anche meno, un quarto di cipolla novellina, qualche foglia di prezzemolo e di sedano, un pugnello di funghi secchi, un poco di midolla di pane sbriciolata e un pizzico di pepe. Tritate ogni cosa insieme e riempite i carciofi con questo composto. Poi disponeteli ritti in un tegame, mettetevi olio quant'occorre, e, quando saranno ben rosolati, versatevi un po' d'acqua per finire di cuocerli.

Se vorrete invece riempirli di carne comporrete il ripieno come segue:

Prendete 200 grammi di vitella di latte, 60 grammi di prosciutto, un quarto di cipolla, un pizzico di funghi secchi rammolliti, un poca di midolla di pane sbriciolata, una cucchiaiata di parmigiano grattato, sale e pepe, nonchè il grumolino dei carciofi stessi. Quindi procedete come sopra.

565. - Cavolo ripieno.

Stracottate un poca di vitella di latte con qualche fegatino di pollo e, se vi aggrada, aggiungete pure qualche animella. Quindi tritate finamente tutto ed unitevi una midolla di pane bagnata nel brodo o nel sugo, un cucchiaio di parmigiano ed un uovo. Mescolate bene il composto, che deve servirvi per riempire il cavolo.

Intanto avrete già preparato il cavolo nel modo seguente:

Prendete una palla di cavolo verzotto, toglietene le foglie dure della superficie, mozzatene il gambo e datele mezza cottura

facendola bollire in acqua salata. Poi capovolgetela e lasciatela scolare; quindi aprite tutte le foglie fino al grumolo di mezzo, sul quale verserete tutto il ripieno sopra descritto. Ciò fatto, richiudete accuratamente il cavolo e legatelo in croce. Allora lo farete finire di cuocere nel sugo del suddetto stracotto, unendovi pure un pezzetto di burro e mantenendolo ad un fuoco leggiero sotto e sopra.

566. - Zucchini ripieni.

Per preparare questa pietanza occorre tagliare gli zucchini a metà per lungo oppure lasciarli interi; ma ad ogni modo bisogna vuotarli. Per vuotarli interi potete servirvi di un cannello di latta, facendolo passare dall'alto al basso, e se il vuoto non riuscisse sufficiente, allargatelo con un coltellino.

Quindi riempiteli col seguente composto:

Prendete delle bracioline magre di vitella di latte e mettetele al fuoco con un battuto di cipolla, sedano, carota, prezzemolo, carnesecca tritata, olio, pepe e sale. Quando avranno ritirato l'umido e preso colore, versatevi un poca d'acqua finchè non siano cotte, avvertendo che vi resti del sugo, che, dopo averlo passato, lascerete in disparte.

Battete la carne asciutta colla lunetta, quindi mescolatela con un uovo, parmigiano grattato, una mollica di pane bagnata nel brodo, e servitevi di questo composto per riempire gli zucchini.

Allora metteteli a soffriggere nel burro, che avrete già fatto rosolare, e finalmente fateli finire di cuocere nel sugo delle bracioline, che avrete lasciato in disparte.

Se desiderate invece di riempirli di magro, fate un composto con tonno sott'olio, tritato fine, e impastatelo con uova, parmigiano e un poco della midolla tolta dagli zucchini; condite con pepe e punto sale. Cuoceteli nel burro e bagnateli con sugo semplice di pomodoro.

567. - Cipolle ripiene coi funghi.

Mondate le cipolle che vi abbisognano, scottatele nell'acqua bollente, tagliatele in mezzo e vuotatele, togliendo loro gl'involucri interni che triterete e farete soffriggere un poco in una cazzaruola con olio, sale, ed alcuni funghi freschi, già mondati. Poscia mettete questo soffritto nel mortaio e pestatelo ben bene; unitevi un uovo, o più, secondo la quantità del ripieno che dovrete fare; aggiungete della midolla di pane inzuppata nel latte, oppure della ricotta, parmigiano grattato, spezie, e sale; seguitate a pestare e mescolar tutto insieme finchè siasi bene assimilato, poi riempitene le mezze cipolle già vuotate, come sopra è detto. Così

ammannite, accomodatele in un tegame in modo che non se ne perda il ripieno ; versatevi sopra olio a sufficienza e fatele cuocere al forno, ovvero sul camino, con fuoco sotto e sopra.

568. - Cipolle ripiene di tonno.

Tagliate in mezzo e vuotate le cipolle dopo averle scottate per alcuni minuti nell'acqua bollente, come si è detto sopra ; mettete sul tagliere le loro sfoglie interne, che avrete tolte per fare i vuoti; unitevi del tonno sott'olio (Num. 15), o tonno fresco già lessato, e un poca di mollica di pane inzuppata nel latte, e tritate minutamente. Ponete poi questo battuto in un recipiente, aggiungetevi 2 o 3 uova, secondo la quantità del ripieno da farsi, del parmigiano grattato, spezie, sale necessario, e rimestate il tutto col mestolo. Allora mettete dell'olio in una teglia, accomodatevi le mezze cipolle suddette, ponendole una accanto all'altra colla parte vuota di sopra ; versate in ognuna di esse qualche goccia d'olio ; riempitele poscia col composto descritto: spolverizzatele superiormente con pangrattato e fatele cuocere con fuoco sopra e sotto, o, meglio ancora, al forno.

569. - Pomodori ripieni.

Scegliete pomodori ben maturi, tagliateli in mezzo, togliete loro i semi e riempiteli col composto seguente, in modo che ricopra tutta la superficie del pomodoro stesso e ne riempia bene i buchi.

Prendete un pezzo di cipolla, sedano e prezzemolo ; quindi fatene un battuto che metterete a soffriggere con un pezzo di burro. Quando avrà preso il colore nocciola, unitevi qualche fungo secco, rammollito nell'acqua calda e tritato finissimo. Aggiungete un cucchiaio di pappa cotta nel latte, mettetevi pepe e sale, e lasciate bollire qualche momento bagnando, se occorre, il composto col latte. Quindi toglietelo dal fuoco e lasciatelo freddare alquanto ; quando sarà tiepido, versatevi del parmigiano grattato e un rosso d'uovo, lavorandolo un poco. Se il composto rimanesse troppo compatto, metteteci anche la chiara.

Quando avrete riempito i pomodori come abbiamo detto, metteteli in teglia con olio e burro, e fateli cuocere fra due fuochi.

570. - Melanzane ripiene.

Staccate dalle melanzane, dette anche « petonciani, » l'involucro presso il gambo che serve loro di calice, tagliatele in mezzo e lavatele in acqua fresca; poi, con un cucchiaino, vuotatele della

polpa facendole lessare sino a mezza cottura. Rimettetele poscia nell'acqua fresca, e lessate, per poco, nella stessa pentola, anche la polpa estratta dalle melanzane, che passerete egualmente nell'acqua fresca. Dopo alcuni minuti la spremerete e la pesterete nel mortaio unitamente a 2 spicchi di aglio, con una manciata di funghi secchi già ammollati, o meglio funghi freschi, fatti però prima soffriggere nell'olio. Quando il tutto sarà ben pestato, unitevi un uovo, un poca di ricotta, del parmigiano grattato, spezie e sale a piacere, mescolando ogni cosa onde assimilare bene il composto, del quale riempirete le mezze melanzane già vuotate come è detto sopra, avvertendo prima di farle sgocciolare e poi spolverizzarle internamente con poco sale. Finalmente, così preparate, accomodatele in una teglia con olio e fatele cuocere al forno.

571. - Pasticcio con uccelletti.

Mettete al fuoco, in una cazzaruola con burro e sale, una dozzina di uccelletti, un'animella di vitello spellata e tagliata a dadini, 6 o 8 creste di pollo intiere, alcuni funghi freschi, e mezza cipolla e prezzemolo tritati. Fate soffrigger tutto per 5 o 6 minuti: indi aggiungete 6 fegatini di pollo, che avrete prima infarinati, un pizzico di spezie e qualche cucchiaiata di sugo del Num. 40; lasciate cuocere ancora per mezz'ora e fate poscia raffreddare.

Intanto avrete preparata la pasta sfoglia, già descritta al Num. 545; stendetela all'altezza di uno scudo e coprite con essa il fondo d'una teglia non troppo grande, tagliando all'intorno la pasta che sopravanza; accomodatevi sopra gli uccelletti e versatevi tutto il resto del contenuto della cazzaruola, stendendolo uniformemente con un cucchiaio; poscia, colla pasta avanzatavi, fate tante liste e mettetele pel lungo e per traverso sul ripieno, come una grata, fermandone poi le estremità con un orliccio della stessa pasta, che disporrete in giro. Così preparato il vostro pasticcio, fatelo cuocere al forno e servitelo caldo.

572. - Pasticcio di carne.

Prendete 200 grammi di magro di vitella di latte, un uccello piccolo, al quale taglierete il becco e le zampe, 100 grammi di magro di maiale, un petto di pollo ed un fegatino, e mettete il tutto al fuoco in una cazzaruola con 60 grammi di burro, sale e pepe. Quando avrà preso colore, versateci 3 dita di bicchiere di marsala, e finite di cuocerlo bagnando con brodo a mano a mano che prosciuga. Prima di levarlo, gettateci un tartufo affettato. Nell'umido che vi rimane fate una pappa con 50 grammi di midolla di pane; poi mettetela in un mortaio con l'uccellino, un rosso d'uovo, la quarta parte della vitella e del maiale, e dopo

aver battuto bene il tutto, passatelo per lo staccio. Se riuscisse troppo sodo, allungatelo con un po' di brodo. Poi tagliate a quadretti la carne che vi è rimasta, nonchè 60 grammi di prosciutto cotto, 50 grammi di lingua salata e il fegatino. Mescolate quindi ogni cosa col composto passato.

Finalmente prendete uno stampo rotondo e foderatelo con la pasta Num. 546. Quando avrete disteso bene la pasta, tanto sul fondo come all'interno, distribuitevi tante fettine di lardone sottilissime; quindi riempitelo col composto descritto, pigiatelo bene, e copritelo con la stessa pasta formandovi qualche ghirigoro, e lasciandovi un buco nel mezzo affinchè il vapore sfiati. Doratelo alla superfice con un rosso d'uovo e cuocetelo in forno.

Quando lo levate, copritelo con un lembo della stessa pasta, fatto a misura, e che avrete cotto a parte.

573. - Pasticcio di lepre.

Prendete mezza lepre, senza la testa nè gli zampucci, che raggiunga il peso di un chilogrammo. Levate da questo 80 grammi dal filetto e mettetelo in disparte. Quindi scarnite tutte le ossa, separatele dalla carne, rompetele e mettete da parte anche queste. La carne tagliatela a pezzi e mettetela in fusione con mezzo bicchiere di marsala, unendovi pure i suddetti 80 grammi di filetto lasciati interi, nonchè un quarto di cipolla tagliata, mezza carota, un pezzo di sedano, qualche gambo di prezzemolo e 2 foglie di alloro. Conditela con sale e pepe, e lasciatela in fusione per diverse ore. Frattanto pestate nel mortaio 230 grammi di magro di vitella di latte, nettato dalle pellicole e lasciatelo in disparte.

Poscia scolate dal marsala la carne stata in fusione e mettetela in una cazzaruola insieme con tutte le ossa, gli odori suddetti, 80 grammi di grasso di prosciutto tagliato a pezzettini e 30 grammi di burro. Lasciate rosolare bene il tutto, bagnandolo, quando prosciuga, col marsala rimasto e altre 2 dita di bicchiere dello stesso vino; aggiungete del brodo fino a cottura completa. Allora dividete di nuovo la carne dalle ossa, e tagliate a fettine alte mezzo dito gli 80 grammi del filetto. Tagliate pure a fettine alte mezzo dito 50 grammi di prosciutto grasso e magro e 80 grammi di lingua salata.

Ora pestate tutta la carne della lepre nel mortaio e passatela per lo staccio bagnandola ogni tanto con un poco di brodo per renderla più pastosa, ma non troppo liquida; quindi pestate le ossa, e fate in modo di ritrarne più sugo che potete passandole poi per uno staccio di metallo.

Infine fate una besciamella con 30 grammi di burro, 30 grammi di farina, mezzo bicchiere di latte, e, quando sarà cotta, versate nella stessa cazzaruola tutta la carne passata e i suddetti 230

grammi di magro di vitella pestato e lasciato in disparte. Aggiungete 2 uova, mescolate bene il composto, assaggiate se è giusto di sale, e unitevi 30 grammi di burro.

Poi incassate la forma colla pasta Num. 547, e per riempirla regolatevi come al Num. 579. Unitevi 60 grammi di tartufi neri tagliati a tocchetti, e disponete il suddetto composto alternandolo con le fette di carne descritte, ed i tartufi crudi. In ultimo stendetegli sopra 30 grammi di prosciutto tagliato a fette sottili, e copritelo con la pasta.

Questo pasticcio può bastare per 20 persone.

Secondo la regola di questo, potrete preparare qualunque altro pasticcio di selvaggina.

574. - Pasticcio di fegato.

Prendete 500 grammi di fegato di vitella di latte, spellatelo e tagliatelo a fette sottili. Prendete pure 4 fegatini di pollo, divideteli in due parti e mettete il tutto in padella con una foglia di alloro e 35 grammi di burro ; quando lo avranno assorbito, aggiungetevene altri 35 grammi, e condite con sale e pepe. Poi versateci un dito di marsala, e dopo 5 minuti levate il fegato asciutto e pestatelo nel mortaio con la foglia di alloro. Nell'intinto che rimane in padella, sminuzzate 50 grammi di midolla di pane fresco ; fatene una pappa e gettate anche questa nel mortaio. Quindi passate tutto per lo staccio. Aggiungete al passato 20 grammi di parmigiano grattato, un uovo intero e 2 torli d'uovo, diluendo il composto con 6 cucchiaiate di brodo, o meglio di sugo di carne. Nettate 30 grammi di tartufi neri, tagliateli a spicchi, fate loro alzare un bollore in 2 dita, di bicchiere, di marsala e spargeteli nel composto col marsala medesimo.

Mettete poi tutto nella forma, in cui avrete già disteso la pasta Num. 547, cuocetelo in forno e servitelo freddo.

Servirà per 12 persone.

Se non lo voleste fare crostato, potrete mettere il composto in uno stampo liscio, ponendovi sotto un foglio unto col burro. In tal caso, assodatelo a bagnomaria, sformatelo tiepido, e, quando sarà diaccio, copritelo di gelatina Num. 165 dentro uno stampo più grande del primo.

575. - Pasticcio di maccheroni.

Prendete 350 grammi di maccheroni e date loro mezza cottura nell'acqua salata ; poi scolateli e finite di cuocerli a fuoco molto lento nel sugo Num. 40.

Frattanto fate cuocere col burro 4 fegatini di pollo, alcune uova non nate, qualche cresta di galletto e 150 grammi di ani-

melle, bagnando il tutto con un po'di sugo. Quando questi ingredienti saranno cotti, tagliateli a pezzetti e aggiungetevi 30 grammi di prosciutto, tagliato a strisce; 70 grammi di tartufi, tagliati a fettine sottili; un pugnello di funghi secchi, già rammolliti nell'acqua calda, ed una presina di noce moscata, mescolando tutto insieme.

Preparate pure una besciamella con metà dose del Num. 145.

Intanto tenete pronta una pasta frolla composta con 500 grammi di farina, 180 grammi di burro, 70 grammi di lardo, 200 grammi di zucchero, 2 uova intere, nonchè un torlo in più, e l'odore di scorza di limone.

Quando avrete pronto ogni cosa, ungete col burro le pareti interne e il fondo della forma nella quale volete fare il pasticcio, e intonacatela con una parte della sfoglia, che avrete a tale uopo già spianata all'altezza di uno scudo. Sgrondate poi i maccheroni dal sugo superfluo, e distendetene un suolo, che condirete con parmigiano grattato (170 grammi per tutto il pasticcio), con alcuni pezzetti di burro messi qua e là, e con qualche cucchiaio di besciamella e rigaglie. Continuate così finchè avrete roba, riempiendone la forma.

Infine tirate col matterello il rimanente della pasta e ricopritene i maccheroni. Poi fatene 2 strisce colle quali rinforzerete la copertura ponendovela sopra in croce. Avvertite di attaccare bene insieme gli orli della pasta. Dorate in ultimo la superficie con un rosso d'uovo, e mandate il pasticcio a cuocere in forno, oppure cuocetelo in casa nel forno da campagna. Servitelo caldo.

Fatto nella suddetta dose serve per 12 persone.

576. - Pasticcio di cappelletti.

Questo pasticcio non differisce dal precedente che in questo: vale a dire che, invece di maccheroni, si adoprano i cappelletti alla bolognese, descritti al Num. 102.

577. - Pasticcio di riso alla lombarda.

Prendete la forma prescelta, e dopo averla unta internamente con burro liquefatto, intonacatene le pareti ed il fondo al di dentro con la pasta descritta al Num. 546, la quale avrete all'uopo spianata col matterello sino alla grossezza di uno scudo, o poco più. Versatevi allora il risotto descritto al Num. 98, senza però aggiungervi lo zafferano, e con un cucchiaio praticatevi nel mezzo un vuoto, spingendo il riso all'intorno contro le pareti della forma: indi mettete in questo vano una minuta di rigaglie, già preparata a parte, come è descritto al Num. 435, sopprimendo però l'agro di limone; terminate di riempire la forma con uno strato

dello stesso risotto, e, coperto il tutto con una sfoglia della pasta suddetta, fate cuocere al forno.

Avvertite inoltre di sovrapporvi una carta unta, affinchè il disopra non si abbrostolisca troppo presto, e tanto per dar tempo di cuocere anche alla pasta di cui sono rivestite all'interno le pareti della forma.

578. - Pasticcio di piccione.

Prendete un bel piccione e mettetelo in una cazzaruola con un pezzo di burro e un generoso battuto di cipolla, sedano, carota, prosciutto, nonchè le rigaglie del piccione stesso e 2 fegatini di pollo. Conditelo con sale e pepe quanto occorre, e quando sarà rosolato, bagnatelo con alquanto brodo per tirarlo a cottura, procurando però che vi resti umido abbondante. Allora passate per lo staccio l'umido, e gettateci 150 grammi di maccheroni già cotti, ma non troppo, in acqua salata. Teneteli poi accanto al fuoco, rimestandoli delicatamente di quando in quando onde non si attacchino; e allorchè avranno ritirato il sugo, conditeli con parmigiano, burro, qualche fettina di prosciutto e un tartufo affettato finamente. Toglieteli dal fuoco, aggiungetevi qualche cucchiaiata di besciamella (Num. 145) e mescolate bene il tutto.

Frattanto avrete disossato il piccione e tagliato a pezzi le sue rigaglie e i fegatini.

In ultimo prendete una cazzaruola di giusta grandezza, ungetela con burro diaccio e foderatela con metà della pasta indicata alla ricetta Num. 575 pel pasticcio di maccheroni. Rovesciatevi il composto, copritelo con la medesima pasta e mandatelo a cuocere in forno. Sformatelo caldissimo e servitelo all'istante.

Nella suddetta dose servirà per 5 persone.

579. - Pasticcio di beccacce.

Prendete 2 beccacce e, senza toglier loro gli intestini nè il ventriglio, ma dopo avere osservato tuttavia che non contengano nulla di putrefatto, mettetele al fuoco con 30 grammi di burro, 25 grammi di prosciutto tagliato a striscioline, 2 foglie d'alloro, sale e pepe, e un battuto fatto con poca cipolla, carota e sedano, e 2 fegatini di pollo. Quando la cipolla avrà rosolato, versatevi a poco a poco 2 dita di marsala, e se non bastasse per tirare le beccacce a mezza cottura, bagnatele con un poco di brodo. Tirate così a mezza cottura le beccacce, toglietele dal fuoco, levate loro il petto, di cui formerete 6 o 7 sottili fettuccine che lascerete in disparte. Il resto tagliatelo a pezzetti e finite di cuocerlo.

Allorchè questa roba sarà cotta, levatela asciutta e pestatela

bene nel mortaio dopo averne cavato le foglie d'alloro. Nell'umido che vi rimane gettate una midolla di pane grossa quanto un pugno e finite di bagnarla con un poco di brodo, facendone così una pappa che verserete nel mortaio, dove pesterete ogni cosa per passarla poi dallo staccio. Nel passato in tal modo ottenuto, gettate pure un torlo d'uovo e lavoratelo bene con quello affinchè il composto se ne incorpori e diventi come una pasta uniforme.

Prendete poi uno stampo rotondo, speciale per pasticci; ungetelo col burro e foderatelo con una pasta, tirata sottilissima, e fatta come è indicato al Num. 547. Stendetevi infine parte del composto sopra descritto, sul quale disporrete una parte delle fettine dei petti delle beccacce, qualche strisciolina di lingua salata e alcuni pezzetti di tartufi crudi. Poi vi metterete altro composto, intramezzato dei medesimi ingredienti (petti affettati, lingua e tartufi) e così di seguito finchè ne avete.

Pigiate bene il pasticcio affinchè venga compatto, e copritelo con la medesima pasta, avvertendo però di lasciarvi un buco dal quale sfiati il vapore.

Doratelo esternamente con un torlo d'uovo, e mandate a cuocerlo in forno. Avvertite di mandare pure, a parte, un pezzo di pasta tagliata alla misura del buco praticato nel pasticcio, onde ricoprire questo quando lo toglierete di forno.

Servitelo freddo.

Nella dose suddetta servirà per 6 persone.

580. - Pasticcio di magro.

Cuocete dapprima, con acqua e sale, 200 grammi di riso; indi sgocciolatelo, mettetelo in una cazzaruola in cui sia preparato un soffritto di cipolla trinciata e burro, e fatelo così grogiolare per alcuni minuti, rimestandolo spesso. Ritirato poscia dal fuoco, aggiungetevi del parmigiano grattato e 2 uova sbattute; mescolate ben bene e lasciate in disparte.

Fate cuocere in altra cazzaruola, con soffritto di burro, cipolla, sedano e prezzemolo, 150 grammi di funghi freschi tagliati a fette, 300 grammi di piselli verdi, e 6 carciofi tagliati a quarti e mezzo lessati, bagnando con qualche cucchiaiata di acqua bollente; finalmente, ritirata dal fuoco questa seconda cazzaruola, aggiungete al composto un poco di parmigiano grattato, un pizzico di sale, pepe, e mettete anche questo in disparte.

Finalmente, in una terza cazzaruola, fate cuocere per 10 o 12 minuti un bel pesce, sia muggine, ragno, od altro a piacere, con un soffritto d'olio, sale, prezzemolo ed aglio tritati, ed un poco di pomodoro: ritirate poscia il pesce, mettete nel suo intinto 50 grammi di pinocchi già abbrostoliti e pestati, e passate l'intinto medesimo per lo staccio. Allora tagliate il pesce a pezzetti,

privandolo delle lische e gettandone via la testa; riunitelo al suo intinto e mescolatevi tutto il contenuto della seconda cazzaruola.

Preparate frattanto una pasta sfoglia nelle seguenti dosi:

Grammi 400 di farina; 80 grammi di burro, 2 uova, 2 cucchiai di vino Madera, una presa di sale. Poi, prendete una forma capace per 12 persone, ungetela col burro e intonacatene l'interno con la pasta descritta; stendetevi prima la metà del riso contenuto nella prima cazzaruola; versate sopra a questo l'altro composto, e finite di riempir la forma col resto del riso suddetto. Quindi, coperto il tutto con una foglia della pasta indicata, fate cuocere al forno e servite caldo, o freddo, su di un piatto adattato.

581. - Pasticcio alla nizzarda.

Fate il ripieno del pasticcio nel seguente modo:

Tritate minutamente mezza cipolla, un poco di sedano, prezzemolo e carota, e fatene un soffritto con burro e sale, mettendolo al fuoco in una cazzaruola; unitevi poi un'animella di vitello tagliata a pezzetti, un piccione pure spezzato, esclusa la testa e le zampe, 150 grammi di funghi freschi affettati, un tartufo sottilmente trinciato, 6 carciofi tagliati a spicchi, 150 grammi di piselli verdi, già lessati un poco a parte, un pugnello di farina ed alcune cucchiaiate di brodo o di sugo di carne, e fate cuocere il tutto per circa 20 minuti a gran fuoco, rimestando più volte col mestolo. Poscia ritirate dal fuoco il composto; aggiungetevi 100 grammi di schienali, che avrete prima scottati in acqua bollente e indi tagliati a pezzetti, 3 torli di uova, parmigiano grattato e spezie; indi cospargete di sale, mescolate e lasciate freddare un poco. Intanto preparate la pasta come al numero precedente; distendetela col matterello sino alla grossezza di 5 millimetri; intonacate con essa l'interno d'una forma, unta prima con olio, riempite poscia questa col composto suddetto, e posatevi sopra un altro pezzo della stessa pasta a guisa di coperchio, che fermerete accuratamente all'intorno stringendone i lembi colle dita.

Fatto così il pasticcio, praticatevi superiormente, nel centro, un buco, onde dare sfogo alla evaporazione; sovrapponetevi un testo di lamiera e fate cuocere per un'ora al forno. Dopo ciò, rovesciate la forma su di un piatto, e servite caldo.

Nelle dosi suddette servirà per 10 persone.

582. - Torta pasqualina.

Questa torta, esclusivamente alla genovese, è chiamata « pasqualina », perchè si usa mangiarla più specialmente per Pasqua di Resurrezione.

Ecco dunque la maniera di farla:

Impastate sulla madia un chilogrammo di fior di farina con acqua, sale ed una cucchiaiata d'olio, manipolando assai bene onde ottenere una pasta alquanto soffice; dividete poi questa in una trentina di pezzi eguali, e serbate questi in un canto della madia con un poca di farina sotto, e separati gli uni dagli altri affinchè non si attacchino fra loro, avvertendo inoltre di coprirli con un tovagliuolo un poco umido, sul quale ne porrete un altro asciutto, onde non formino crosta.

Prendete poscia 8 o 10 mazzi di bietole; tagliate loro le costole, stringete in un sol mazzo tutte le foglie così mondate, e trinciatele sottilmente: indi lavatele in acqua fresca, fatele lessare con un pizzico di sale, spremetele e mettetele da parte in un piatto, allargandole e cospargendole di sale, parmigiano grattato e qualche foglia di maggiorana tritata.

Mettete inoltre, in una scodella, 6 ettogrammi di buona ricotta; unitevi 2 cucchiaiate di farina, un pizzico di sale ed un bicchiere di fior di latte, o panna; mescolate e stemperate il composto, e serbate a parte anche quello, coprendolo con un piatto.

Preparati in tal modo gli elementi per fare la torta, cominciate a prendere uno dei pezzetti di pasta serbati sulla madia, e, col matterello, tiratene una sfoglia sottilissima, che renderete poi della massima sottigliezza rovesciandola sui vostri pugni, e tirandola dolcemente per tutti i versi.

Mettete la suddetta sfoglia in una teglia, che avrete prima unta con olio, servendovi d'una penna, e distendetevela bene fino all'orlo, usando molta attenzione per non lacerarla; poscia ungetene la superfice colla suddetta penna intinta nell'olio, e proseguite a formare nello stesso modo le altre sfoglie sino al numero di 12 o 15, sovrapponendole una all'altra nella medesima teglia, ed avvertendo di ungerle tutte come la prima, ad eccezione dell'ultima. Distendetevi le bietole preparate e spargete su questo strato un poco d'olio; stendetevi sopra uniformemente il composto di ricotta e fior di latte, servendovi del dorso di un cucchiaio, e, preso un ettogrammo di burro, dividetelo in 12 parti eguali e distribuitelo simmetricamente su questo nuovo strato, nel quale avrete, all'uopo, fatte col cucchiaio altrettante fossettine. Allora scocciate entro ognuna di queste fossette un uovo fresco, e spargete sopra ciascun uovo un po' di parmigiano grattato, pepe ed una presina di sale. Poscia proseguite a tirare col matterello le altre sfoglie finchè vi rimangono pezzetti di pasta, e ad una ad una distendetele sulla torta alla stessa maniera delle prime, ungendole egualmente colla penna intinta nell'olio. Tagliate finalmente i lembi delle sfoglie che sopravanzeranno all'orlo della teglia, formate coi ritagli medesimi l'orliccio alla torta a guisa di un cordone, intaccandolo tutto intorno e per traverso con la costa di un coltello.

Finalmente ungete la superfice della torta, e fatela cuocere al forno per un'ora circa.

Occorre avvertire come l'aria, rimanendo talora imprigionata fra le sfoglie della pasta, possa, dilatandosi per calore, fare scoppiare in qualche luogo la torta, rendendone quindi l'apparenza meno gradita. Per evitare ciò, sarà bene punzecchiare in qualche parte la superficie della torta stessa, facendo attenzione di non pungere le uova già messe nell'interno.

583. - Torta alla cappuccina.

Fatela nello stesso modo della precedente: colla differenza però che le bietole, il composto di ricotta e le uova, invece di essere disposte a strati distinti, dovranno esser mescolate insieme e indi distese in un solo strato sopra le prime 12 o 15 sfoglie, sovrapponendovi poscia le sfoglie rimanenti.

584. - Torta di zucca.

Prendete una grossa zucca matura ed ingiallita, del peso di circa 3 ettogrammi; tagliatela a pezzi, mondatela della corteccia, gettatene via la midolla ed i semi, fatela lessare con acqua e sale necessario, ed estrattala dalla pentola con una mestola bucata, ponetela entro un canovaccio e spremetela fortemente onde farle rendere quanta più acqua è possibile; poi mettetela sul tagliere e tritatela finamente con la mezzaluna.

Fate intanto soffriggere in cazzaruola, con 150 grammi di burro, una cipolla trinciata ed alquanti funghi secchi già ammollati in acqua calda, e dopo pochi minuti unitevi la zucca suddetta, a cui farete dare qualche bollore onde meglio si prosciughi, ponendo però cura di rimestare di sovente per non lasciarla attaccare al fondo della cazzaruola.

Dopo ciò ritiratela dal fuoco e fatela raffreddare; unitevi del buon parmigiano grattato in abbondanza, 8 torli di uova e 3 chiare, un poco di pepe e sale necessario, e mescolate il tutto.

Preparato così questo composto, fate la torta in tutto come quella detta « pasqualina » al Num. 582, mettendovi questo in luogo delle bietole.

585. - Torta di funghi.

Cominciate dal prendere 2 chilogrammi di ovoli, o porcini, come meglio vi aggrada; puliteli, metteteli nell'acqua fresca, fateli sgocciolare, tagliateli a fette sottili e passateli al fuoco in una cazzaruola con alcuni spicchi d'aglio interi, che dopo ritirerete,

e sale necessario: gettate via l'acqua che faranno cuocendo; indi mettetevi olio, nepitella e un poco di pepe, e fate cuocere per altri 20 minuti. Ritirateli allora dal fuoco, lasciateli freddare, e servitevene per la torta, la quale farete in tutto come la torta pasqualina del Num. 582, salvo che invece delle bietole metterete i funghi suddetti.

In questa torta si può tralasciare di unirvi le uova.

586. - Torta di spinaci.

Anche questa torta si fa come quella pasqualina anzidetta; solo che invece delle bietole adoprerete spinaci, i quali avrete già preparati come appresso:

Mondate dunque 8 mazzi di spinaci, lavateli e metteteli in una pentola al fuoco, e quando saranno a mezza cottura, ritirateli, colate l'acqua che avranno prodotta, spremeteli bene, trinciateli sottilmente, e rimetteteli al fuoco in una cazzaruola, entro la quale siavi un soffritto di burro con cipolla e prezzemolo tritati. Salateli allora quanto basta, fateli cuocere per 20 minuti, e dopo che li avrete ritirati dal fuoco, unitevi del parmigiano grattato in abbondanza, mescolando bene il composto, che lascerete però raffreddare prima di servirvene per far la torta nel modo sopra indicato.

587. - « Vol-au-vent. »

Così chiamasi, in vocabolo francese, un pasticcio ammannito nel modo che segue.

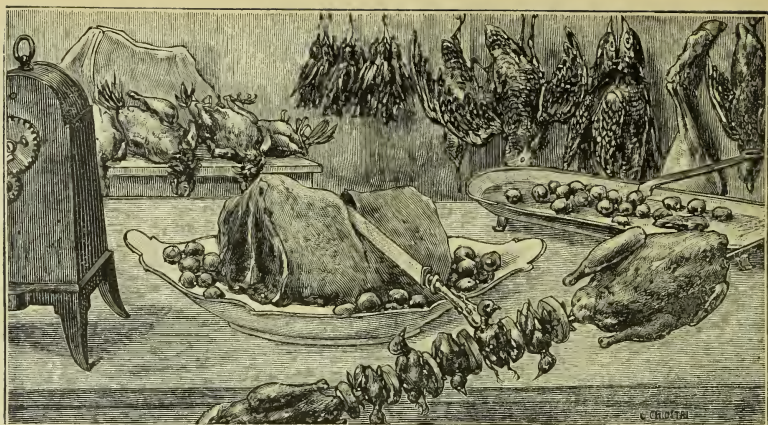
Fate la pasta sfoglia descritta al Num. 545, ripiegandola e stendendola col matterello più volte, come ivi è detto, ma lasciandola in ultimo alla grossezza di circa 3 centimetri; tagliatela poscia in tondo, o in ovale, secondo la forma del piatto sul quale vorrete poi servire il pasticcio; mettetela delicatamente sopra una lamiera unta col burro, e con la punta di un coltello ben tagliente fatevi una leggiera incisione circolare a 2 dita circa di distanza dalla sua periferia. Allora, con un pennello immerso nella chiara di uovo sbattuta, bagnatene la superfice e fatela cuocere al forno non troppo caldo.

Quando poi la pasta sarà cotta ed avrà un bel colore, rigonfiando in altezza, ritiratela dal forno; ripassate la punta del coltello nell'incisione già praticatavi; alzate con garbo la rotella che ne risulta, la quale vi servirà poi di coperchio, e vuotate il « vol-au-vent, » togliendone la pasta internamente.

Infine, al momento di recarlo in tavola, riempitelo con un composto di animelle di agnello, schienali di manzo, fegatini e creste di polli, granelli di galletti, uova non nate e qualche tartu-

fo sottilmente affettato, il tutto cotto a guisa della minuta di rigaglie del Num. 435; chiudete poscia il pasticcio col suo coperchio di pasta, e servitelo bollente.

588. - « Vol-au-vent » di magro.

Togliete dai loro gusci 3 dozzine di ostriche, ponetele in cazzaruola colla loro acqua marina, e fatele bollire per 2 minuti. Indi fate soffriggere a parte, con burro e sale, dopo averlo infarinato, un bel pesce persico, o una trota, oppure una grossa sogliola; aprite questo pesce, levandone la testa e le lische; tagliatelo a pezzetti ed unitelo alle ostriche: aggiungete alcune code di gamberi già lessati, un poca di polpa d'arigusta pure lessata, 2 tartufi cotti con un poco di marsala e trinciati minutamente, ed un pizzico di prezzemolo tritato; bagnate finalmente ogni cosa con qualche cucchiaiata di salsa bianca piccante del Num. 129, mescolate, fate bollire ancora per pochi minuti, e versate il composto nel « vol-au-vent, » che avrete preparato con pasta sfoglia, com'è indicato al numero precedente.

Arrosti di grasso.

589. - Manzo allo spiede.

Scegliete un bel pezzo di filetto, o lombata, di manzo giovine e infilzatelo allo spiede, equilibrandone il peso all'intorno; ponetelo a girare ad un fuoco gagliardo, salatelo abbondantemente, ed ungetelo di sovente con olio, che raccoglierete in una « ghiotta, » dove potrete far rosolare alcune patate, con le quali, in tal caso, guarnirete l'arrosto, servendolo in tavola.

Se la carne rosolasse troppo prima di esser sufficientemente cotta, avvertirete di moderare il fuoco, ovvero di tirare un poco indietro lo spiede, ponendo cura di raccogliere il fuoco da quel lato ove la carne sembri averlo sentito meno.

590. - Manzo arrosto in cazzaruola.

Scelto che abbiate il pezzo di carne da fare arrosto, salatelo bene tutto all'intorno, praticandovi anche dei buchi ed introducendo in questi del sale qualora il pezzo fosse molto grosso: indi mettetelo in una cazzaruola con burro ed olio in proporzione e poc'acqua; sovrapponetevi il coperchio e passate al fuoco, non scoperchiando più la cazzaruola tranne che per rivoltar la carne quando ne abbisogna, onde essa possa rosolare da tutte le parti; giacchè, quanto più sarà chiuso il coperchio, e maggiormente la carne cuocerà anche al di dentro per forza del vapore, riuscendo più tenera. Si dovrà scoprirla soltanto in ultimo per lasciar consumar l'umido che ancora può rimanervi.

591. - Arrosto morto.

Prendete un chilogrammo di carne magra senz'osso, legatela con lo spago acciocchè stia più raccolta e mettetela al fuoco con olio fine e un pezzo di burro, nonchè uno spicchio d'aglio intero e una ciocca di ramerino, se pure questi odori vi piacciono.

Fate rosolare la carne da ambe le parti, salatela a mezza cottura, e finite di cuocerla aggiungendovi un po' di brodo, oppure del sugo di pomodoro qualora vogliate servirla con un contorno di erbaggi rifatti a parte nel sugo stesso di questo arrosto.

La suddetta dose può servire per 6 o 7 persone.

592. - Bistecca alla fiorentina.

Mettete la bistecca sulla gratella a fuoco ardente, senza alcun condimento. Rivoltatela spesso, ma non la fate cuocere troppo altrimenti si dissuga. Quando è cotta, conditela con sale e pepe e mandatela in tavola con un pezzetto di burro sopra.

593. - Bistecche all'inglese.

La carne per tale uso dev'esser tolta dalle costole o dal filetto del manzo. Dopo avere scelto il pezzo che meglio vi conviene, levatene ogni parte grassa e tagliatelo trasversalmente per il verso delle fibre: indi battete queste fette col matterello, onde renderle ben frolle e mettetele in un piatto con olio lasciandovele almeno un'ora. Poscia provvedetevi un bel fuoco di brace, senza corpi estranei che producan fumo o mandino cattivo odore; collocatevi la graticola, e su questa disponete le bistecche, vigilandone la cottura e rivoltandole quando occorre.

Al momento di servirle, e dopo averle ritirate dal fuoco, salatele convenientemente, mettetevi sopra un pezzetto di burro fresco, e contornate il piatto con alcuni spicchi di limone, affinchè chi lo gradisce possa servirsene.

Bisogna guardarsi dal salare le bistecche sulla gratella durante la cottura, o prima: è questo un errore assai comune, di cui dobbiamo far conoscere le conseguenze. Il sale, che sul fuoco diventa un dissolvente, fa sanguinare la carne, togliendole il succo, il che è il miglior pregio di una buona bistecca; inoltre, le gocce del sangue, cadendo sul fuoco, mandano un fumo che può comunicare alla carne stessa un cattivo sapore, ed assumere quel pessimo gusto che dicesi « di moccolaia. »

594. - Braciole di vitello piccanti.

Tritate insieme 2 spicchi d'aglio, un poco di prezzemolo e 2 acciughe che avrete prima pulite togliendo loro la lisca; mettete tutto nel mortaio e pestatelo sino a ridurlo come una pasta; aggiungetevi allora 75 grammi di burro, mescolate, e passate per lo staccio il composto, premendo con un mestolo. Fate intanto arrostire sulla gratella, a fuoco di brace, alcune fette di carne magra di vitello, salandole convenientemente: mettete la salsa suddetta nel piatto in cui volete servire, il quale manterrete caldo, tenendolo esposto al vapore dell'acqua bollente; poi accomodatevi sopra le braciole arrostite, spremete su queste il sugo di mezzo limone, e servite all'istante.

595. - Braciola ripiena allo spiede.

La braciola ripiena descritta al Num. 551, si può anche cuocere arrosto, con olio e sale, infilandola nello spiede per lungo.
Nelle dosi ivi indicate può servire per 6 persone.

596. - « Roast-beef » (Rosbiffe) all'inglese.

Prendete non meno di un chilogrammo di manzo nella lombata, lasciatelo divenir frollo, tenendolo in luogo fresco per 2 o più giorni, secondo la stagione; indi legatelo strettamente con spago, coprendo il filetto col suo grasso; infilzatelo allo spiede; avvolgetelo in grossa carta bianca, spalmata internamente con burro, e fatelo girare al fuoco molto ardente, badando però che la carta non bruci; a tal'uopo la ungerete di sovente con altro burro liquefatto. Quando sarà cotto, toglietene la carta, salatelo, fategli prendere colore, quindi toglietelo dal fuoco, chiudetelo fra 2 piatti, e dopo pochi minuti servitelo.
La carne sarà al suo giusto punto di cottura quando, tagliandola, ne uscirà fuori un sugo roseo chiaro.

597. - Manzo lardellato.

Procuratevi un chilogrammo di manzo nella coscia o nel culaccio, che sia ben frollo. Steccatelo con 30 grammi di prosciutto tagliato a fettine, legatelo collo spago e mettetelo al fuoco con 30 grammi di burro, mezza cipolla piccola senza tagliare, un pezzo di sedano e una carota. Condite con sale e pepe, e quando la carne avrà preso il colore, bagnatela con 2 piccoli ramaioli d'ac-

qua e fatela cuocere a fuoco lento, lasciandole prosciugare una parte dell'umido. Prima di servirla, passate il sugo che rimane, e versatelo sulla carne.

598. - Vitella allo spiede.

Prendete della carne di vitella del taglio che più vi aggrada, cioè: o nella coscia, o nella lombata, o nel filetto, ecc.; legatela in giro strettamente con spago, in modo da darle una forma cilindrica; infilzatela pel lungo nello spiede, ungetela con olio, o con burro liquefatto, salatela, indi ponetela a girare presso un buon fuoco, seguitando ad ungerla di sovente ed a cospargerla di sale. Giudicherete della sua perfetta cottura allorchè potrete penetrarla facilmente con uno stecco appuntato, o con un forchettone da cucina.

599. - Vitella arrosto in cazzaruola.

Scegliete un bel pezzo di vitella di latte nella lombata; arrocchiatelo, legatelo e ponetelo sul fornello in una cazzaruola con burro, secondo il bisogno; lasciate rosolare a fuoco moderato, avvertendo di non scoprirlo che di quando in quando, tanto per rivoltare la carne, onde rosoli uniformemente da ogni parte. Salatelo a mezza cottura e finite di cuocerlo col brodo, in modo però che vi resti poco sugo.

600. - Costolette di vitella sulla gratella.

Spianate le costolette che vi abbisognano battendole con un bastoncello e fatele cuocere sulla gratella a fuoco di brace, lentamente, ungendole spesso col burro, e salandole e rivoltandole dopo che abbiano rosolato da una parte, onde far loro prendere il colore anche dall'altra.

601. - Lombi di vitello sulla gratella.

Fendete nel mezzo ed aprite, senza però distaccarne le due metà, i lombi (arnioni) prescelti; infilzate in ciascuno di essi, trasversalmente, 2 stecchi, o stuzzica-denti, onde mantenerli aperti; conditeli con burro liquefatto, sale e pepe; poi spolverizzateli con un poco di pangrattato, affine d'impedire che parte del sugo debba cadere nel cuocere: indi metteteli ad arrostire sulla gratella al fuoco di brace, avvertendo di rivoltarli quando siano cotti da una parte. Li servirete poscia ben caldi con acciugata, come è detto al Num. 138, servendovi del burro invece che dell'olio.

602. - Arista alla fiorentina.

Prendete un pezzo d'arista, vale a dire la schiena del maiale nella lombata, toglietene il grasso soverchio, lasciandone soltanto quanto la grossezza di un dito attaccato alla carne; steccatela poscia con ramerino, alcuni spicchi di aglio e pochi garofani; salatela a dovere, spargetevi un poco di pepe, mettetela in una teglia adattata con dell'acqua a sufficienza, e fatela cuocere al forno finchè la carne abbia preso un bel colore e l'acqua stessa siasi consumata. Ritirate allora l'arista dal suo unto, il quale potrà a suo tempo servirvi per molti usi della cucina; e servitela calda o fredda, a piacere.

603. - Costolette di maiale alla pisana.

Trinciate 2 spicchi di aglio e metteteli in un tegame con olio, pepe ed un mazzettino di finocchio; indi avvolgete di questo preparato le costolette di maiale, che avrete prima cosparse di sale, e fatele cuocere sulla gratella, ungendole più volte col suddetto preparato.

604. - Fegatelli allo spiede.

Tagliate il fegato del maiale a pezzi di giusta grossezza; salatelo e impepatelo; indi avvolgetene i pezzi ad uno ad uno in una reticella dello stesso animale, formando come tante polpettine; poi infilzateli allo spiede alternativamente con crostini di pane e foglie di alloro. Così accomodati, poneteli a girare ad un buon fuoco, e cotti che sieno, serviteli caldi.

605. - Coscia di castrato arrosto.

Il castrato, perchè sia buono, deve esser lasciato frollare bene prima di cuocerlo.

Prendete dunque una coscia di castrato, frollato a dovere; battetela bene con un mazzuolo, indi spellatela e levategli l'osso di mezzo cercando di non straziare la carne. Poi legatela con uno spago, onde tenerla meglio raccolta; infilatela nello spiede e fatela arrostire, dapprima a fuoco ardente, poi, quando è a mezza cottura, diminuite il calore. Quando comincia a mandare fuori il sugo, che raccoglierete nella ghiotta, bagnate la carne col medesimo e con un poco di brodo. Salatela quando è quasi cotta, e servitela col suo sugo a parte in una salsiera.

606. - Montone allo spiede.

Scegliete un bel pezzo di montone, preferibilmente nella coscia; fatelo arrostire come abbiamo detto al Num. 605 del castrato, osservando che anche la carne di montone non si deve cuocere se non quando è ben frollata.

607. - Agnello arrosto allo spiede.

Dell'agnello si suole arrostire un quarto per volta, preferendosi però i quarti posteriori. Prendete dunque un quarto di agnello e tenetelo in fusione per diverse ore con olio, pepe, sale e un gocciolo di aceto. Bucatelo qua e là colla punta del coltello. Poi infilatelo nello spiede con un ramoscello di ramerino e ungetelo spesso col liquido suddetto, finchè non sia cotto. Prima di servirlo levategli la ciocca di ramerino.

608. - Agnello arrosto in cazzaruola.

Prendete un quarto di agnello; steccatelo come abbiamo detto sopra con ramerino; mettetelo in cazzaruola con un poco di olio; salatelo a dovere e fatelo cuocere, avvertendo di rivoltarlo più volte onde farlo rosolare egualmente da ogni parte, e di tener coperta la cazzaruola, perchè la carne possa cuocer meglio, anche internamente, per la forza del vapore che si sviluppa.

609. - Capretto arrosto.

Anche del capretto si preferisce arrostire i quarti di dietro; per il che si procede in tutto come per l'agnello che abbiamo descritto ai Num. 607 e 608.

610. - Tacchino allo spiede.

Dopo sventrato e pulito il tacchino, secondo la regola, ponetevi nell'interno una pallottola di burro ed un pizzico di sale: indi infilzatelo nello spiede, punzecchiatelo con una forchetta nelle parti più grasse, copritegli il petto con fettucce di prosciutto o di lardo, e finalmente avvolgetelo in grossa carta bianca, che avrete prima unta con burro diaccio e spolverizzata di sale. Fatelo girare presso un fuoco vivace, facendo attenzione di non lasciar abbruciare la carta. Dopo un'ora e mezzo toglietc l'involucro, gettando via la carta e mettendo nella « ghiotta » le fette del prosciutto; quindi fate girare il tacchino, così spogliato, per mez-

z'ora, o più, onde lasciargli prendere un bel colore dorato, non tralasciando di ungerlo di sovente coll'unto stesso, che man mano raccoglierete dalla « ghiotta » sottostante, e salandolo ancora. Si può servire con contorno di polenta fritta.

611. - Galline di Faraone.

Procedete in tutto come nel numero precedente, fasciando il petto delle galline con lardone e togliendo la carta a 2 terzi di cottura.

612. - Oca arrosto in cazzaruola.

Scegliete un'oca giovane, grassa e di pelle bianca; sventratela, passatela alla fiamma per bruciarne la peluria, lavatela, fatela sgocciolare ed introducetevi dentro un pezzo di burro, un pizzico di sale ed un poca di scorza di limone. Così preparata, mettetela in una cazzaruola con burro sufficiente e 2 garofani; salatela a dovere e fatela cuocere lentamente con fuoco sotto e sopra, scoperchiandola qualche volta per vedere quando sia il momento di rivoltarla, acciocchè rosoli egualmente da ogni parte. Poscia bagnatela con qualche cucchiaiata di brodo bollente, e lasciatela finir di cuocere.

613. - Anatra arrosto in cazzaruola.

Vuotata e pulita l'anatra, secondo il solito, mettetela in un piatto, versatevi sopra dell'olio, spargetevi un poco di prezzemolo ed una foglia di alloro a pezzetti; spolverizzatela con sale e poco pepe, e lasciatela così per 4 o 5 ore, rivoltandola varie volte nel suo condimento. Poscia asciugatela e fatela cuocere in cazzaruola con burro e sale, come abbiamo detto sopra per l'oca, bagnandola egualmente con qualche cucchiaiata di brodo dopo che sia rosolata, aggiungendovi un poco di agro di limone, e facendole consumare tutto l'intinto.

614. - Cappone allo spiede.

Pulite il cappone; mettetegli un pizzico di sale internamente; accomodatelo allo spiede e fatelo girare al fuoco ungendolo con burro liquefatto. Spolverizzatelo spesso di sale.

615. - Cappone tartufato.

Prendete un bel cappone ucciso il giorno avanti, pulitelo, toglietegli il collo e le zampe e riempitelo col seguente compo-

sto: Affettate alcuni tartufi e metteteli al fuoco in una cazzaruola dove avrete già fatto struggere del burro; unitevi un poco di marsala e fate bollire il tutto per 2 minuti. Quando questo composto sarà diacciato, e l'unto sarà rappreso, versatelo nel cappone, il quale poi cucirete bene dalle due parti. Tenetelo quindi in un luogo fresco e cuocetelo 24 ore dopo, avvolgendolo in un foglio e procedendo come per il tacchino al Num. 610.

616. - Cappone arrosto in cazzaruola.

Dopo che avrete pulito, secondo la regola, il cappone, mettetegli un pizzico di sale nell'interno e fatelo cuocere in cazzaruola con burro, salandolo esternamente e lasciandolo rosolare da ogni lato. Se dopo aver preso un giusto colore dorato non fosse del tutto ben cotto, il che avviene quando il cappone è vecchio, bagnatelo con brodo bollente, coprite la cazzaruola, e lasciate finir di cuocere lentamente, avvertendo di non farlo abbrostolire troppo.

617. - Pollo arrosto in cazzaruola.

Fatelo come è detto sopra per il cappone, senza mettere però il sale nell'interno del corpo, a meno che non si tratti di un pollo molto grosso.

618. - Polli allo spiede.

Pelati ed abbrostoliti i polli che vi occorrono, vuotateli delle interiora, lavateli, accomodateli, ripiegando loro le ali sulla schiena e serrando in una di queste il collo, acciocchè la testa non debba ciondolare; infilzateli poscia allo spiede e fateli arrostire ad un fuoco vivace, ungendoli spesso con olio e cospargendoli di sale. Un'ora soltanto basta per cuocerli.

619. - Pollo ripieno arrosto.

Prendete 2 salsicce, il fegatino, la cresta e i bargigli del pollo che vorrete cuocere e date loro mezza cottura con un pezzetto di burro e un po' di brodo se occorre. Condite con pepe e poco sale. Togliete poi detti ingredienti dall'umido, nel quale getterete tanta midolla di pane da ottenerne 2 cucchiaiate di pappa soda. A tal uopo, se l'umido rimasto non sarà bastante, lo allungherete col brodo. Ciò fatto, spellate le salsicce e tritate con la lunetta le rigaglie. Allora prendete 9 marroni arrostiti, cioè bruciate, e pestate bene tutto insieme unendovi pure la pappa e un uovo. A questo

composto aggiungete un tartufo affettato sottilmente, quindi servitevene per riempire il pollo, che poi farete arrostire allo spiede come si è detto al Num. 618.

620. - Piccioni sulla gratella.

Pulite 2 piccioni giovani, divideteli in 2 parti per lungo e schiacciateli bene con le mani. Quindi fateli soffriggere nell'olio in cazzaruola per 5 minuti appena, e conditeli con pepe e sale quanto occorre. Tolti dal fuoco, li intingerete in una salsa preparata nel modo seguente:

Prendete 70 grammi di burro e fatelo struggere al fuoco senza che alzi il bollore, quindi frullate bene 2 uova e mescolatele insieme col burro suddetto. Ciò fatto, tuffatevi i piccioni, lasciandoveli immersi per alcuni istanti; quindi spalmateli bene di pangrattato, e così preparati fateli cuocere in gratella a fuoco lento e serviteli ben caldi con un contorno oppure con una salsa a piacere.

621. - Piccioni arrosto.

Pulite i piccioni, ed arrostiteli allo spiede, come fu detto pei polli (Num. 618).

622. - Pavone arrosto.

Perchè il pavone riesca eccellente è d'uopo lasciarlo frollar bene prima di farlo arrostire. Sventrato dunque e lavato a dovere, gli si pone nell'interno un pizzico di sale e una cipolla steccata con 3 o 4 garofani: poi s'infilza allo spiede, si unge con olio, si cosparge di sale, si avvolge in grossa carta spalmata internamente di burro, quindi si pone a girare ad un fuoco vivace, ma senza fiamma, facendo attenzione di ungere qualche altra volta la carta durante la sua cottura. Dopo 2 ore e mezzo si svolge dalla carta, gli si lascia prendere un bel colore facendolo girare per un'altra mezz'ora, o poco più; e finalmente si serve in tavola, avvertendo di estrarre prima dal suo interno la cipolla suddetta.

623. - Fagiano allo spiede.

Spennate e sventrate il fagiano, osservando, nella scelta di esso, le norme date al Num. 465. Lardellatelo, ungetelo con burro liquefatto e spolverizzatelo di sale. Poscia infilatelo allo spiede, avvolgendolo di carta bianca spalmata di burro. Fatelo cuocere lentamente ponendo cura che la carta non si bruci. Allorchè il

fagiano vi sembrerà quasi cotto, toglietegli la carta, lasciate che prenda un bel colore al fuoco vivo, e servitelo con crostini di pane rosolati nel burro.

624. - Pernici allo spiede.

Sventrate le pernici, accomodatele allo spiede e fatele arrostire, ungendole sovente con olio e cospargendole di sale.

625. - Pernici fasciate.

Pulite, secondo la regola, le pernici; ungetele con burro, cospargetele di sale, fasciatele con larghe ma sottilissime fette di prosciutto, indi fatele cuocere allo spiede.

626. - Pernici arrosto in cazzaruola.

Accomodate in una cazzaruola le pernici con burro e sale sufficienti, e fatele cuocere a fuoco moderato rivoltandole quando occorre, onde farle rosolare egualmente da ogni lato.

627. - Beccacce arrosto con crostini.

Vuotate le beccacce di tutte le loro interiora; gettate via il solo budello, e mettete il rimanente, insieme con le beccacce, in un recipiente nel quale avrete fatto già soffriggere un pezzo di burro con scorza di limone ed alcune foglie di salvia; salate convenientemente, lasciando cuocere per un'ora con fuoco sotto e sopra.

Intanto abbrostolite alcune fette di pane, tagliatele a mostacciuoli, stendeteci sopra le interiora che restano in fondo alla cazzaruola, dopo averle tritate sul tagliere, e servite le beccacce in un piatto contornato di questi crostini.

628. - Beccaccini allo spiede.

Spennate e pulite i beccaccini senza vuotarli, configgete loro il becco nella congiuntura delle cosce, onde la testa non ciondoli durante la cottura; poi infilzateli nello spiede alternativamente con fette di lardo; ungeteli con olio, salateli e fateli arrostire a fuoco ardente, lasciando cadere tutto ciò che ne colerà sopra dei crostini di pane, che avrete già disposti in una « ghiotta » e dei quali vi servirete per contornare l'arrosto.

629. - Tordi e altri uccelli allo spiede.

Pelate i tordi, o qualsiasi altra specie di caccia minuta; abbruciacchiatene la peluria alla fiamma, tagliate loro le zampe all'estremità ed incrociatele, bucando una di esse e infilzandovi l'altra, per porre poi nell'incrociatura 2 foglie di salvia; rovesciate loro le ali sul dorso di modo che anche ognuna di esse tenga ferma una foglia di salvia, quindi infilzateli allo spiede, alternandoli con pezzetti di lardo e crostini di pane, avvertendo però di collocare gli uccelli più grossi nel mezzo. Indi fateli girare al fuoco, ungeteli più volte con olio, e, cospargendoli di sale, lasciateli cuocere finchè abbiano preso un bel colore: cotti che siano, serviteli ben caldi.

Occorre avvertire che i tordi e gli altri uccelli minori, non si devono vuotare delle loro interiora.

630. - Tordi arrosto in cazzaruola.

Spennate i tordi, come fu detto sopra; accomodateli in un tegame con burro e qualche foglia di salvia, o di alloro; salateli e fateli rosolare a fuoco moderato, rivoltandoli quando occorre. Ritirate poscia i tordi, fate soffriggere nello stesso unto alcune fette di pane tagliate a mostacciuoli; rimettete poscia gli uccelli al fuoco e bagnate con qualche cucchiaiata di brodo, onde il pane ne resti imbevuto; lasciate tutto sul fuoco ancora per pochi minuti, e infine servite in un piatto, disponendo con garbo i tordi coi crostini all'intorno.

631. - Allodole allo spiede.

Pelate le allodole senza sventrarle, spalmatele con burro, cospargetele di sale, ed avvoltele poi in sottilissime fette di lardo o di prosciutto alquanto grasso, infilzatele nello spiede facendole arrostire a fuoco vivace e mettendovi sotto una « ghiotta » con crostini di pane, che farete rosolare nell'unto che vi cadrà sopra durante la cottura delle allodole e che servirete poi come contorno di esse.

632. - Quaglie arrosto.

Le quaglie si arrostiscono, sia allo spiede, sia in cazzaruola, allo stesso modo che i tordi.

633. - Beccafichi arrosto.

Anche i beccafichi si arrostiscono come i tordi (Num. 629).

634. - Ortolani allo spiede.

Pulite gli ortolani senza sventrarli; bagnateli ad uno ad uno con un uovo sbattuto; spolverizzateli di sale e pangrattato; accomodateli nello spiede, frapponendovi dei crostini di pane: poi fateli girare al fuoco.

Appena l'uovo siasi rappigliato, e quindi il pangrattato resti aderente agli uccelli, cominciate ad ungerli con olio o burro liquefatto, e lasciateli finire di cuocere.

635. - Ortolani arrosto in cazzaruola.

Volendo arrostire gli ortolani in cazzaruola, non devesi adoprare che poco burro e sale quanto occorra, procedendo in tutto come abbiamo detto pei tordi al Num. 630, ma avvertendo però che una breve cottura per essi è sufficiente.

636. - Lepre alla cacciatora.

Tolta la pelle e sventrata la lepre, togliete le pellicole più grosse dai muscoli esterni e tagliatela a quarti, che lardellerete con dei pezzetti di lardone che avrete già salati; indi date loro mezza cottura in una cazzaruola con burro, mezzo bicchier di vin bianco, un poco di brodo, del sedano, cipolla, prezzemolo, sale e pepe.

Ritirate poi i quarti dalla cazzaruola, accomodateli allo spiede e fateli arrostire ad un fuoco gagliardo, bagnandoli spesso coll'intinto ch'è rimasto nella cazzaruola.

Potrete servirla con contorno di crostini di pane, fritti nell'olio o nel burro, come più vi aggrada.

637. - Lepre all'italiana.

Scorticate e sventrate un giovine leprotto; tagliategli le zampe e la testa, e, dopo averlo ben pulito e toltone le pellicole, gli porrete nell'interno un poco di prezzemolo tritato, 50 grammi di burro, un pizzico di pepe, sale necessario, qualche fetta di limone, 3 o 4 garofani e 2 foglie d'alloro.

Infilzatelo poscia allo spiede, spolverizzatelo di sale, fasciatelo con larghe e sottili fette di lardo, che legherete con filo. Infine, facendolo girare ad un buon fuoco, lo ungerete ad intervalli con del burro liquefatto; basteranno 2 ore e mezzo di cottura.

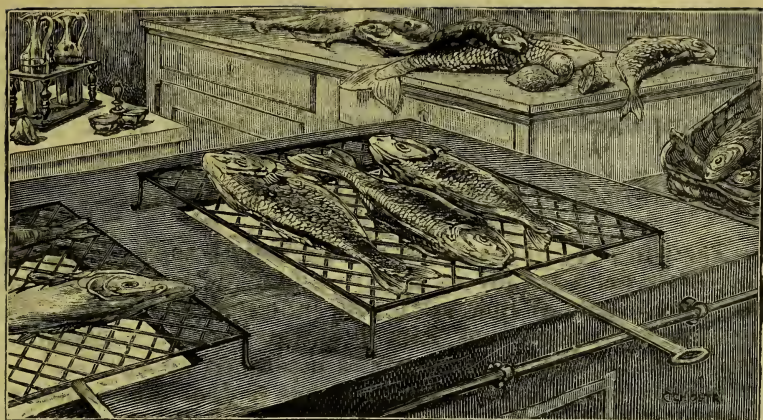
638. - Coniglio arrosto.

Il coniglio si fa arrostire alla stessa maniera che fu detto più sopra della lepre, preferendo i quarti di dietro.

639. - Cignale arrosto.

Prendete un pezzo di cignale nella lombata con le sue costole; lasciatelo per 24 ore in un preparato composto di olio, agro di limone, cipolla, sedano, prezzemolo, ramerino, spicchi d'aglio, il tutto ben trinciato; aggiungetevi dei garofani, pepe, sale e qualche foglia di alloro. Ritirata poscia la carne da questo preparato e fattala sgocciolare, infilzatela nello spiede ed arrostitela, ungendola di quando in quando con burro liquefatto e cospargendola di sale.

640. - Daino, Cervo, o Capriuolo arrosto.

La carne di questi 3 quadrupedi selvatici si prepara in generale e si arrostisce come quella di cignale al Num. 639.

Arrosti di magro.

641. - Luccio sulla gratella.

Se avete un bel luccio, pulitelo nel modo già descritto al Num. 523; asciugatelo, ungetelo con olio, cospargetelo di sale e pangrattato, stendetelo sulla gratella e fatelo arrostire dai due lati su d'un fuoco di brace.

642. - Trote, Carpioni e Barbi arrosto.

Tutti questi pesci d'acqua dolce si arrostiscono allo stesso modo del luccio sopra descritto.

643. - Tinche sulla gratella.

Pulite a dovere le tinche; tenetele per circa mezz'ora in un recipiente con olio, ramerino tritato fino, sale e pepe; poscia fatele sgocciolare, spolverizzatele di pangrattato e arrostitele sulla gratella al fuoco di brace.

Si usa anche aprir le tinche lungo il ventre prima di metterle nel suddetto condimento, come pure si può preparar queste senza il ramerino, sostituendovi invece agro di limone. Del resto, anche aperte, si fanno arrostire egualmente, cospargendole di pangrattato.

644. - Anguilla allo spiede.

Prendete un'anguilla delle più grosse, spellatela, levatene la testa, ed il rimanente tagliatelo a tocchi della lunghezza di 8 o

10 centimetri, che infilzerete nello spiede insieme con alcune foglie di salvia. Fatela poscia girare al fuoco, ungendola con poco olio e cospargendola di sale. Servitela con spicchi di limone.

645. - Anguilla arrosto alla ferrarese.

Tagliate l'anguilla a tocchi, come è detto sopra, e metteteli a marinare per circa un'ora in un condimento composto di olio, sale, pepe e fette di limone: poscia infilzateli allo spiede, alternando ad ogni pezzo una fetta di limone e facendo arrostire a fuoco lento bagnando spesso con la medesima miscela.

Potrete anche unire i tocchi a due a due, infilzandoli con stecchi, e farli arrostire sulla gratella, voltandoli e bagnandoli più volte colla miscela suddetta.

646. - Palamita arrosto.

Questo pesce, ed in generale tutti i pesci grossi di mare, si fa arrostire sulla gratella ungendolo semplicemente con olio e cospargendolo di sale, dopo averlo steccato con qualche ciocchetta di ramerino.

647. - Muggini sulla gratella.

Prendete dei muggini non troppo grossi, raschiatene le squame, puliteli a dovere, ungeteli con olio, cospargeteli di sale e pangrattato, e fateli arrostire intieri sulla gratella, rivoltandoli con attenzione quando siano rosolati da una parte, onde far loro prendere bel colore anche dall'altra. Infine metteteli in un piatto, spremendovi sopra del limone, e serviteli caldi.

648. - Paraghi e Orate arrosto.

Pulite bene questi pesci e lasciateli per mezz'ora in un condimento composto di olio, prezzemolo tritato, sugo di limone, sale e pepe; poscia sgocciolateli un poco, avvolgeteli nel pangrattato e fateli arrostire dai due lati sulla gratella, bagnandoli più volte collo stesso condimento.

649. - Triglie sulla gratella.

Le triglie che si vogliono arrostire dovranno esser delle più grosse, e freschissime. Raschiatele, togliete loro le interiora con la punta di un coltello, dalle branchie, lasciando il fegato, indi

lavatele, asciugatele con un tovagliuolo. Conditele con olio, pepe e sale, cuocetele a fuoco ardente, e, quando le levate, spalmatele con un composto di burro, prezzemolo tritato e agro di limone che avrete già preparato.

650. - Triglie alla marinara.

Scegliete delle belle triglie e pulitele come abbiamo detto nella precedente ricetta, ponendo uno spicchio d'aglio in ciascuna di esse nel posto dove erano le interiora. Conditele con pepe, sale, olio, qualche foglia di ramerino e lasciatele così alcuni istanti. Prima di cuocerle, spalmatele di pangrattato, poi mettetele sulla gratella a fuoco ardente. Durante la cottura ungetele col condimento rimasto.

Infine disponetele nel vassoio in cui le volete servire, cospargetele d'olio, aggiungete un altro po' di sale e pepe e servitele con spicchi di limone.

651. - Tonno arrosto alla sarda.

Mettete un pezzo di tonno fresco in un recipiente di terraglia con mezzo bicchiere d'olio, prezzemolo e cipolla tritati, sugo di limone, alcuni garofani, sale e pepe. Lasciatelo così marinare per circa 2 ore: indi fatelo sgocciolare, spolverizzatelo con pangrattato ed arrostitelo allo spiede, o sulla gratella, ungendolo più e più volte collo stesso condimento.

652. - Tonno sulla gratella.

Tagliatelo a fette grosse mezzo dito, conditelo con olio, pepe e sale, involtatelo nel pangrattato e cuocetelo rivoltandolo da ambe le parti. Servitelo poi con spicchi di limone.

653. - Totani sulla gratella.

Prendete i totani e tagliate a ciascuno di essi i tentacoli dei quali farete un battutino insieme con prezzemolo e poco aglio. Mescolate al suddetto battuto alquanto pangrattato e conditelo con olio, pepe e sale. Con questo composto riempite il sacco dei pesci, chiudendolo con uno stecchino, che leverete prima di servirli. Conditeli con olio, sale e pepe, e cuoceteli sulla gratella.

654. Sogliole sulla gratella.

Anche le sogliole si debbono scegliere alquanto grosse, specie quando si vogliono arrostire. Pulitele bene, sbuzzandole e

raschiando loro le squame. Poi spalmatele leggermente di lardo vergine diaccio; conditele con sale e pepe e passatele nel pangrattato.

Infine cuocetele sulla gratella avvertendo di ungerle, durante la loro cottura, con una penna intinta in un altro po' di lardo vergine che avrete a tal uopo fatto struggere a parte in un tegamino. Rivoltatele delicatamente acciocchè non si spezzino.

Occorre osservare che il lardo non sappia di rancido.

655. - Storione allo spiede.

Per arrostire uno storione intero bisogna sceglierlo piuttosto piccolo. Raschiatelo con un coltello onde togliergli le squame; pulitene le branchie, estraetene le interiora, lavatelo, praticatevi qua e là vari buchi con la punta di un coltello, introducendo in essi altrettanti pezzetti di acciuga salata; mettetelo poscia per 6 ore in un recipiente con 2 bicchieri di olio, sale, il sugo di 2 limoni, prezzemolo tritato e alcune foglie di pepolino. Quindi accomodatelo nello spiede, cospargetelo di sale, involgetelo in una grossa carta bianca, spalmata internamente con burro, e fatelo così girare al fuoco per un'ora.

Infine togliete la carta, lasciate il pesce sul fuoco ancora per 20 o 25 minuti, onde prenda un bel colore, e ungendolo qualche altra volta collo stesso suo condimento finite di cuocerlo. Poi servitelo caldo.

656. - Baccalà sulla gratella.

Prendete del baccalà già ammollato, ma del più grosso; tagliatelo a tocchi quadrati, di conveniente grandezza: indi metteteli in un piatto con olio, agro di limone, pepe e prezzemolo tritato; lasciateli così per 2 ore; poi avvolgeteli nel pangrattato, fateli arrostire sulla gratella a fuoco di brace, rivoltandoli quando occorre.

Acciocchè non riesca troppo risecchito, potrete anche farlo cuocere sopra un foglio di carta bianca, unta bene.

657. - Baccalà allo spiede.

Togliete la lisca del mezzo ad un baccalà già ammollato; mettetelo intero in un condimento composto di olio, prezzemolo tritato, sugo di limone e poco sale, e dopo 2 ore ritiratelo e ripiegatelo, rotolandolo strettamente su sè stesso e legandolo con

spago. Così preparato, infilzatelo nello spiede e fatelo girare al fuoco finchè sia completamente cotto e rosolato, avvertendo di ungerlo spesso col medesimo suo condimento.

658. - Aringa sulla gratella.

Prendete una bella aringa, toglietene la testa, apritela dalla parte della schiena, spianatela e mettetela in fusione nel latte bollente lasciandovela per circa 7 o 8 ore, o più, durante le quali sarà bene cambiare il latte una volta.

Al momento di cuocerla, asciugatela con un canovaccio e cuocetela sulla gratella come di solito. Prima di servirla, conditela con olio ed agro di limone, o aceto, secondo il vostro gusto.

Insalate diverse.

659. - Insalate di orto.

Gli ortaggi che più comunemente sono in uso per mangiarsi crudi, conditi, sono: la lattuga e l'indivia, di cui vi sono molte varietà; poi vengono la cicoria o radicchio, i mazzocchi e il cavolo cappuccio. Tutti questi ortaggi si debbono prima mondare dalle foglie guaste, dai torsoli, dalle piccole lumache e dai bruci che di sovente trovansi nascosti fra le loro foglie, e specialmente in quelle della lattuga: indi lavateli ben bene in acqua fresca, facendoli sgocciolare in apposito canestro, o scotendoli con forza entro un tovagliuolo. Messa poi l'insalata in adatto recipiente, detto insalatiera, si serve contemporaneamente all'arrosto, recandola in tavola insieme con le ampolle dell'olio e dell'aceto, affinchè ognuno possa condirla a proprio talento, ove però i convitati non preferiscano che venga condita tutta insieme nell'insalatiera in cui è servita.

Avvertasi che i cavoli cappucci, dopo puliti, debbonsi trinciare sottilmente col coltello, a guisa di taglierini. Alcuni trinciano anche la cicoria, ossia il radicchio.

660. - Insalate selvatiche, o di campo.

La cicerbita, i raperonzoli, i terrarepoli, il radicchietto, la selvastrella, ed altre erbe spontanee che trovansi nei campi e nelle praterie, servono a fare gustose insalate, sia che si adoprino separatamente, sia che si mescolino fra loro: in ogni caso, però,

a queste insalate si addice l'unione di alcune ciocchette di erbe aromatiche, come menta, sedano, ecc. In quanto al condimento, esso consiste egualmente in olio, aceto e sale.

661. - Cetrioli in insalata.

Mondate all'intorno i cetriuoli, tagliateli a fette trasversalmente, metteteli in un piatto, salateli, copriteli con altro piatto capovolto e lasciateli così per circa 2 ore, affinchè scolino la loro acqua. Poscia sgocciolateli e conditeli con olio, aceto, e poco pepe.

662. - Pinzimonio.

I pinzimoni si fanno coi sedani, che occorrono per quest'uso grossi e bianchi, coi cardi, coi carciofi, di cui si mangia il bianco delle foglie ed il girello, e co' finocchietti. Ai sedani, ai cardi, ai finocchietti si tolgono le costole esterne, si monda il torso, a cui si dà un taglio in croce, e si spuntano le foglie; ai carciofi si tolgono le prime foglie esterne, si monda il girello e si taglia il gambo. Tutti questi ortaggi si lavano poi ben bene nell'acqua fresca e si fanno sgocciolare prima di servirli in tavola. Ogni convitato si prepara da sè, nel proprio piatto, il condimento, consistente in olio, sale e pepe, e v'intinge l'ortaggio, sfogliandolo, onde mangiarne la parte più tenera e più bianca. Taluni aggiungono al condimento anche un poco d'aceto, ma ciò è contrario al vero pinzimonio.

663. - Insalata per famiglia.

Trinciate alcuni peperoni e cetriuoli sott'aceto; affettate qualche pezzetto di carne cotta, avanzata dal pranzo antecedente; unitevi l'insalata prescelta e mescolate il tutto, dopo aver condito con sale, aceto, olio e pepe. Vi si possono anche aggiungere delle patate lesse, tagliate a fette, e 2 acciughe salate già pulite e fatte a pezzetti.

664. - Giardiniera.

Mondate e lessate con acqua e sale i seguenti ortaggi: fagiolini in erba, zucchine, barbabietole, navoni, ramolacci e sedano, procurando di dare a ciascuno di essi una conveniente cottura; indi tagliateli a listerelle e conditeli tutt'insieme con olio, limone, sale e pepe. Mettete poscia in un bicchiere alcuni torli di uova, agro di limone, sale e poc'olio; sbattete bene il composto

e fatelo condensare al fuoco in una piccola cazzaruola, senza lasciarlo bollire, avvertendo di agitare continuamente col « frullino » per tutto il tempo che terrete questo condimento sul fuoco. Prendete finalmente una forma da pasticci, di quelle scannellate tutto all'intorno ed aventi un tubo cilindrico in mezzo; adagiate in ogni scannellatura una lista di ciascuno dei suddetti ortaggi già lessati, e finite di riempir la forma con quelli che vi rimangono, alternandoli sempre fra loro. Ciò fatto, rovesciate la forma in un piatto, versate il condimento già descritto sulla vostra « giardiniera, » nel vano lasciato dal tubo, e servitela fredda.

665. - Insalata composta in maionese.

Prendete dell'insalata romana, oppure lattuga, mondatela, lavatela e tagliatela a strisce. Unitevi alcune barbabietole e patate lessate e tagliate a fette sottili. Aggiungetevi alcune acciughe lavate, nettate e tagliate a pezzi, ed infine un po' di pesce lesso sminuzzato. Potete anche aggiungervi un pugnello di capperi sott'aceto, e la polpa di 2 o 3 olive. Condite tutto insieme con olio, sale e poco aceto, rivoltando bene l'insalata acciocchè prenda il condimento.

Frattanto preparate la salsa maionese come è descritta al Num. 132, alla quale unirete un po' di senapa stemperata in qualche gocciola di aceto. Poi spalmate con questa la superficie dell'insalata, e guarnitela con qualche fettina di barbabietole e patate disposte sopra con gusto.

666. - Insalata di patate.

Lessate 500 grammi di patate, sbucciatele e, dopo averle tagliate a fette sottili, mettetele in un'insalatiera.

Preparate intanto un battuto composto di 30 grammi di capperi sott'aceto, 5 cetriolini, 2 peperoni, 4 cipolline pure sott'aceto, 4 acciughe salate e nettate, e una costola di sedano. Fatto il battuto, mettetelo in una scodella; quindi tritate bene 2 uova sode ed unitele al battuto mescolandolo bene e condendolo con molto olio, poco aceto, sale e pepe. Con questa miscela, che sarà divenuta piuttosto liquida, condite le patate.

Quest'insalata, fatta nella suddetta dose, può bastare per 6 persone.

667. - Cappon-magro alla genovese.

Empite un bicchiere con un terzo di aceto e 2 terzi di acqua; sciogletevi un pizzico di sale, e con questo liquido bagnate 3 etto-

grammi di pane biscottato a fette, le quali avrete prima strofinate un poco con aglio e accomodate in recipiente di terraglia. Lasciate così rinvenire tali biscotti, ed intanto fate lessare in una pentola un cavolfiore, 3 ettogrammi di fagiolini in erba, un sedano e 2 carote, il tutto ben mondato; e fate pure cuocere a parte, in pentole separate, delle barbabietole, 2 ettogrammi di patate e 2 mazzi di scorzonera.

Sgocciolate e lasciate freddare tutti questi ortaggi; poi conditeli separatamente in altrettanti piatti con sale, aceto ed olio, avvertendo che le patate e le barbabietole dovranno esser pelate e tagliate a fette, ed il restante tagliato a pezzetti.

Lessate inoltre un bel pesce (ragno, nasello, ombrina), com'è indicato al Num. 180, toglietene la testa e le lische e conditelo con olio, limone e sale: lessate pure un'arigusta secondo il Num. 181, sgusciatela, tagliatela a pezzi e conditela come il pesce suddetto. Lessate finalmente un mazzo di ramolacci e 6 carciofi tagliati a spicchi: poscia friggete in una padella 2 o 3 dozzine di gamberi di mare: fate assodare 8 uova, e, fredde che siano, tagliatele a quarti; preparate 24 olive di Spagna: 6 acciughe salate, pulite, private della lisca e fatte a pezzetti: 50 grammi di mosciame tagliato in sottilissime fette, 40 grammi di capperi, 20 funghi sott'olio e 2 dozzine di ostriche tolte dal loro guscio.

Dopo aver preparate tutte le cose suddette, fate la salsa piccante del Num. 128; prendete poi un piatto profondo, od una insalatiera, e, cominciando dai biscotti che avrete messi a rinvenire, come sopra è detto, formatene un suolo sul fondo di questo recipiente; spargetevi indi sopra un poco d'olio, distribuite qua e là le fette del mosciame, e poi condite colla suddetta salsa del Num. 128; proseguite a stendere, ed a condire, suolo per suolo con la stessa salsa tutti gl'ingredienti descritti, ad eccezione però delle ostriche, dei gamberi e delle olive, disponendo tutto in bell'ordine, e venite su su accumulando ogni cosa, mettendo alla sommità il pesce e l'arigusta.

Allorchè tutto sarà al suo posto, ed avrete quindi formato ciò che i genovesi chiamano « cappon-magro, » bagnatene la superfice colla salsa che vi sarà rimasta; mettete in giro sull'orlo del piatto le ostriche; indi infilzate ad uno ad uno, in piccoli stecchi, i gamberi fritti, le olive e 24 fette rotonde di carote tagliuzzate a smerlo intorno, e collocateli simmetricamente e vagamente per guarnizione, alternando i colori sui lati e verso la sommità del cappon-magro, il quale, così ammannito, sarà in ordine per essere servito.

Questa complicatissima vivanda, regina fra tutte le insalate, può farsi più semplicemente, escludendone qualche ingrediente a seconda del gusto di chi la compone, e dell'economia che si vuol fare nella spesa.

Nelle dosi suddette basterà per 18 persone.

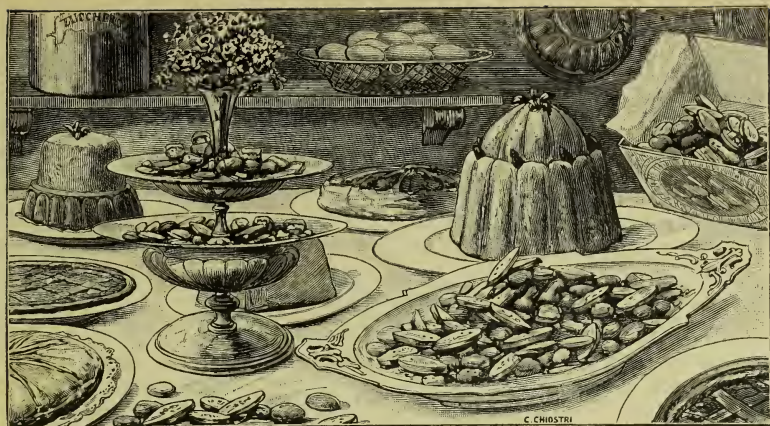
668. - Insalata russa.

Tagliate a striscioline 70 grammi d'insalata assortita, come lattuga, radicchio, ecc. Prendete 50 grammi di barbabietole, 25 grammi di patate, 30 grammi di fagiolini in erba, 10 grammi di carote (il tutto pesato dopo cotto) e tagliate ogni cosa a dadini. Disponete questa roba nell'insalatiera, aggiungetevi un uovo sodo, 10 grammi di capperi sott'aceto, 10 grammi di cetriolini pure sott'aceto e affettati, 2 acciughe salate, che avrete già nettate togliendone la lisca, e tagliate a pezzetti, e mescolate tutto ben bene.

Preparate allora la maionese Num. 132 e versatela nel suddetto composto.

Frattanto avrete sciolto al fuoco, in un dito d'acqua, un foglio e mezzo di colla di pesce già tenuta in molle per qualche ora, e ne verserete un cucchiaino in uno stampo liscio; il rimanente versatelo nel composto, che mescolerete bene e verserete nello stampo suddetto per poi metterlo in ghiaccio per circa 2 ore.

Per sformare bene l'insalata, bagnerete lo stampo con acqua calda.

La suddetta dose basta per 5 persone.

Pasticceria di cucina.

669. - Pasta dolce da pasticci.

Prendete 400 grammi di farina, 200 grammi di burro, 150 grammi di zucchero, 2 torli di uova e la raschiatura gialla di mezzo limone; impastate ogni cosa, manipolando bene e con forza, e servitevi di questa pasta per farne i pasticci che indicheremo in appresso.

670. - Pasta frolla.

La farete come la pasta dolce da pasticci sopra descritta, adoprando però una quantità maggiore di burro: e quindi gl'ingredienti di cui dovrete comporla saranno nelle proporzioni seguenti, cioè: 400 grammi di farina, 300 grammi di burro, 150 grammi di zucchero, 2 torli di uova e scorza di mezzo limone grattata, però la sola parte gialla.

Questa pasta riescirà più delicata se invece della scorza di limone adoprerete alcuni fiori d'arancio canditi, ridotti in polvere.

671. - Castagnaccio, o migliaccio.

Stemperate 500 grammi di farina di castagne, dopo averla ben bene stacciata, in 8 decilitri d'acqua diaccia (Vedi nota a pag. 22) per formarne una poltiglia sciolta; salate appena e tramenate l'intriso con un mestolo onde disfare i grumi, o bozzoli, che di solito si formano: anzi, a questo scopo verserete l'acqua

nella farina a poco a poco, convenendo meglio stemperare dapprima la farina in pochissima acqua, ed aumentare questa quando non si vedono più grumi. In ultimo gettatevi un pugno di pinoli interi, e, se vi aggrada, alcune noci a pezzetti, oppure dell'uva secca o candito. Preparato così l'intriso, versate un lieve strato d'olio in una teglia, dove il migliaccio riesca alto un dito e mezzo circa. Versate poscia nella teglia il suddetto intriso, e sulla superficie di questo spargetevi altre 2 cucchiaiate d'olio. Finalmente fate cuocere al forno, lasciando formare al castagnaccio una crosta ben rosolata: indi sformatelo subito e servitelo caldo, o freddo a piacere; è bene però avvertire che, se avrete fatto l'intriso troppo denso, il castagnaccio diverrà molto duro raffreddandosi.

672. - Polenta gialla dolce.

Mettete a bollire 40 grammi di farina gialla in un litro e mezzo di latte con una piccola presa di sale. Giunta la polenta a mezza cottura, ritiratela dal fuoco aggiungendovi 6 torli d'uovo bene sbattuti, con una presa di cannella, e ponendovi inoltre 20 grammi di burro e 15 grammi di amaretti spolverizzati. Fattone un impasto omogeneo, cuocetelo in uno stampo unto, con fuoco sotto e sopra, fino a che la superfice prenda un bel colore dorato ; quindi potete servirlo in tavola.

673. - Farinata in teglia alla genovese.

Prendete la quantità che vi abbisogna di farina di ceci, mettela in un recipiente e versatevi sopra, a poco a poco, tant'acqua quanta ne occorre per formare un intriso alquanto liquido, a cui aggiungerete un pizzico di sale, tramenando bene col mestolo. Poscia mettete dell'olio in una teglia, coprendone tutto il fondo ; versatevi l'intriso suddetto e rimestate ancora un poco affine di distribuire meglio che sia possibile e su tutta la superfice l'olio che verrà a galleggiare. Dopo ciò, mettete la teglia in forno, livellandola esattamente affinchè la farinata riesca in tutta la sua estensione dell'altezza di un centimetro all'incirca. Allora fate cuocere al forno, lasciando prendere alla farinata un bel colore dorato. Infine ritiratela dal forno e, spolverizzandola con poco pepe, servitela calda.

674. - Farinata in teglia con lievito.

Fate sciogliere un ettogrammo di lievito di farina bianca con mezzo litro di acqua tiepida entro un catino ; indi aggiungetevi a poco a poco 3 ettogrammi di farina di ceci, rimestando bene con

un mestolo, e ponete poscia il catino in luogo caldo affine di far fermentare l'intriso: dopo ciò, unitevi 45 grammi di sale ed un altro mezzo litro di acqua tiepida; rimestate nuovamente, e lasciate fermentare ancora per 2 ore. Finalmente ungete con olio una teglia, versatevi l'intriso e fate cuocere al forno, come abbiamo detto precedentemente.

675. - Schiacciata alla fiorentina.

Prendete un chilogrammo di pasta lievitata da far pane, che sia di farina della qualità più bianca: mettetela in un catino; colatevi sopra, passandolo attraverso uno staccio assai fitto, 3 ettogrammi di unto d'arista, conforme il Num. 602; aggiungete un pizzico di sale e 3 torli di uova, ed impastate bene insieme ogni cosa con forza finchè abbiate ottenuto una pasta uniforme, e l'unto siasi del tutto con essa incorporato. Allora distendete questa pasta in una teglia all'altezza di circa un pollice, e fatela cuocere nel forno, lasciando prendere alla schiacciata un bel colore alla superfice.

Non avendo unto d'arista, potrete adoprare anche strutto vergine.

676. - Schiacciata alla livornese.

Mettete sulla madia una certa quantità di farina finissima; ponetevi nel mezzo 50 grammi di lievito di birra stemperato in poc'acqua tiepida; impastate con questo una porzione della farina; con la rimanente coprite la pasta formata, e lasciate in riposo per circa 3 ore; indi unitevi 3 torli di uova e 100 grammi di zucchero in polvere, impastando con altra poca farina in modo da ottenere una pasta alquanto tenera; copritela ancora colla farina che rimane, e lasciate così lievitare per altre 3 ore: aggiungete allora altri 16 torli di uova con 8 chiare e 400 grammi di zucchero; e impastate, unendo sempre nuova farina; lasciate riposare di nuovo per alcune ore, e finalmente manipolate ancora ben bene la pasta incorporandovi 100 grammi di burro, un pugno di anaci, mezzo bicchier d'acqua di rose, altri 400 grammi di zucchero e tanta farina quanta ne abbisogna per ridurre la pasta alla consistenza di quella che si adopera per il pane. Fatta in tal guisa la pasta, formatene tanti pani tondi della grandezza che meglio vi conviene; lasciateli lievitare un altro poco in luogo caldo, tenendoli coperti con un panno; poi bagnateli al disopra con uovo sbattuto, servendovi di un morbido pennello, e fateli cuocere al forno, fino a far prender loro un bel colore un poco carico.

677. - Focaccia alla tedesca.

Sbattete ben bene 4 torli di uova insieme con 120 grammi di zucchero in polvere; unitevi 30 grammi di cedro candito tagliato a piccoli pezzetti, 30 grammi di uva sultanina, l'odore di scorza di limone e 120 grammi di pangrattato fino; mescolate il tutto, quindi aggiungetevi le chiare delle uova, dopo averle montate a parte sino a ridurle come neve, e tramenate l'impasto fino a che non sia assimilato perfettamente. Infine ungete con burro una teglia, spolverizzatela con pangrattato, versatevi l'impasto suddetto e fate cuocere al forno.

La dose suddetta può servire per 6 persone.

678. - Focaccia con la salvia.

Ammucchiate in mezzo della madia un chilogrammo di farina, e col pugno della mano fatevi nel centro un buco, nel quale metterete 75 grammi di lievito e mezzo bicchier d'acqua tiepida; impastate così col lievito una porzione della farina, coprite la pasta con la rimanente farina, stendetevi sopra un tovagliuolo e lasciate in riposo per circa 4 ore. Poscia togliete il tovagliuolo, fate nuovamente un buco nel mezzo della farina e della pasta, versatevi mezzo bicchiere di vin bianco ed un poco d'olio, unitevi un pizzico di sale e 2 foglie di salvia minutamente tritata, e impastate il tutto, manipolando finchè abbiate ottenuta una pasta uniforme e soffice, come quella con cui si fa il pane. Se essa vi riuscisse troppo dura, rimedierete aggiungendo a poco a poco altr'acqua tiepida durante la manipolazione; e viceversa, se venisse troppo morbida, vi aggiungerete dell'altra farina. Fatta dunque tutta la pasta, lasciatela riposare ancora per 3 o 4 ore, se la stagione è calda, e più ancora se fosse inverno: poi prendete una teglia, versatevi tant'olio da ungerne tutto il fondo, stendetevi uniformemente la pasta, ungete questa superficialmente, spolverizzatela sopra con sale e fatela cuocere al forno.

679. - Focaccia alla portoghese.

Pestate 300 grammi di mandorle dolci, dopo averle scottate, pelate e rinfrescate; mettetevi poi il sugo di 3 aranci coi loro pezzetti di scorza ammorsellati, altrettanto di zucchero in polvere, 100 grammi di farina di patate, 6 torli d'uova e 6 chiare sbattute separatamente; mischiate bene il tutto; formate una scatola di carta, ungetela col burro e riempitela del suddetto preparato, facendola cuocere in un forno a fuoco dolce; cotta che sia, freddatela con crostata bianca, e servitela intera oppure a pezzi.

680. - Focaccia di riso.

Mettete in una cazzaruola 300 grammi di riso ben lavato e mondo: fatelo screpolare in un bicchier d'acqua con un po' di latte: bagnate goccia a goccia, e allorchè sarà ben cotto e spesso, lasciatelo freddare; unitevi 6 amaretti inzuccherati e altrettanti amari, un pizzico di sale fino, 4 uova sbattute e 4 torli serbando le chiare, e rimescolate ben bene tutto insieme. Ungete una cazzaruola con burro strutto, fatela sgocciolare e spargetela di pangrattato, indi ponetevi il riso così preparato, fatelo cuocere nel forno per mezz'ora, e cotto che sia, disponetelo, e servite caldo.
Anche la focaccia di vermicelli si fa così.

681. - Pizza alla napoletana.

Prendete tanta pasta lievitata da far pane quanta ve ne abbisogna: impastatela con un poco d'olio e sale in proporzione, maneggiandola in tutti i versi per circa mezz'ora; poscia stendetela in una teglia, il fondo della quale sia stato prima unto con olio; pizzicatene colle dita la superfice, e fatela cuocere al forno.

682. - Pizza con le acciughe.

Fate la pizza come quella descritta sopra, aggiungendovi, stese, 3 o 4 acciughe salate convenientemente pulite e tagliate a pezzettini; poscia fatela cuocere al forno.
Potrete anche aggiungere una o più acciughe all'impasto, disfacendole prima al fuoco nell'olio di cui dovete servirvi; ma in questo caso non vi aggiungerete che pochissimo sale.

683. - Pizza col cacio.

Grattate del cacio svizzero giovane, o di quella qualità che più vi aggrada, e unitelo alla pasta lievitata che avrete preparata per la pizza, impastando il tutto con sale ed olio.
Stesa poi la pasta in una teglia già unta in fondo, pizzicatene come al solito la superfice, spargetevi sopra qualche pezzetto dello stesso cacio, e fate cuocere nel forno.

684. - Pizza dolce ripiena.

Preparate una pasta frolla con 250 grammi di farina, 125 grammi di burro, 100 grammi di zucchero in polvere, un uovo e il torlo di un altro uovo. Quando avrete preparato la pasta coi

suddetti ingredienti, dividetela in 2 parti eguali e distendete una di esse in una teglia unta leggermente con lardo vergine. Sopra a questo strato di pasta versate una specie di crema che avrete preparata al fuoco coi seguenti ingredienti:

Un quarto di litro di latte, 30 grammi di amido, 60 grammi di zucchero, 2 rossi d'uovo, l'odor di vainiglia, e, ritirando la crema dal fuoco, gettateci 20 grammi di pinoli interi e 60 grammi di uva passolina.

Versate, come si è detto, il composto sulla pasta già distesa, e coprite il tutto distendendovi l'altra metà della pasta; dorate la pizza con un torlo d'uovo, fatela cuocere in forno, e servitela fredda spolverizzata di zucchero.

Potrete, se vi aggrada, usare qualunque genere di conserva dolce di frutta per il ripieno di questa pizza, invece del composto sopra descritto.

685. - Brioches.

Stemperate con acqua tiepida 30 grammi di lievito di birra in 75 grammi di farina. Formatene un piccolo pane di giusta consistenza, e fategli un taglio in croce. Poi mettetelo a lievitare in un luogo caldo dentro una cazzaruolina nella quale avrete disteso un velo di fior di farina.

Prendete quindi 225 grammi di farina, fateci un buco in mezzo e versateci 20 grammi di zucchero, 5 grammi di sale e un uovo. Mescolate bene queste tre cose insieme, poi aggiungete 150 grammi di burro a pezzetti e incominciate a intridere la farina, per formare a poco a poco un pastone che metterete in un recipiente per lavorarlo meglio. Unite a questo il panino lievitato, quando sarà gonfiato bene, e lavorando sempre tutto il miscuglio versateci 5 uova, una alla volta. Infine mettete il recipiente in luogo tiepido e chiuso, e allorchè il composto sarà lievitato, rimestatelo alquanto e riempitene a metà 20 stampini scannellati di latta, che avrete già unti con burro liquido e spolverizzati con farina e zucchero a velo.

Metteteli a lievitare di nuovo, poi dorateli e cuoceteli al forno.

686. - Crafani o Bombe.

Prendete 20 grammi di lievito di birra, una cucchiaiata di farina d'Ungheria e metteteli in una tazza aggiungendovi un cucchiaio di latte tiepido. Ponete la tazza vicina al fuoco acciocchè il composto possa lievitare.

Versate poi in un recipiente 50 grammi di burro sciolto e, lavorandolo col mestolo, gettatevi 3 torli d'uovo uno alla volta. Unite a questo composto 200 grammi di farina di Ungheria, il lievito

quando sarà cresciuto del doppio, 4 cucchiaiate di latte a poco per volta, una presa di sale e un cucchiaino di zucchero. Lavorate l'impasto finchè non si stacca dal recipiente. Allora spargetevi con lo staccio un velo sottile di farina comune, e mettetelo a lievitare in luogo tiepido dentro il suo recipiente ; quando l'impasto sarà cresciuto, versatelo sulla spianatoia, cosparsa di farina, e spianatelo col matterello fino allo spessore di mezzo dito.

Infine, servendovi di un disco che abbia 7 centimetri di diametro, tagliate l'impasto in 24 dischi, in mezzo a 12 dei quali metterete mezzo cucchiaino di conserva di frutta. Avvertite di bagnare questi 12 dischi all'intorno con un dito intinto nel latte, quindi appiccicateci sopra gli altri 12 rimasti vuoti. Fateli lievitare, e infine friggeteli in olio abbondante, oppure in strutto ; spolverizzateli di zucchero a velo quando saranno tiepidi e serviteli.

687. - Pasticcini di riso.

Prendete 150 grammi di riso e fatelo cuocere bene in 8 decilitri di latte (Vedi nota a pag. 22). Quando è a mezza cottura, versateci 70 grammi di zucchero, 30 grammi di burro, una presa di sale e 30 grammi di candito tagliato a dadini. Quando sarà cotto e diaccio, unitevi 2 cucchiaiate di rum, 3 torli d'uovo e 3 chiare montate.

Infine servitevi degli stampini delle « brioches », ungeteli col burro, spolverizzateli di pangrattato, riempiteli col suddetto composto e fateli cuocere nel forno di campagna.

Con la suddetta dose farete 14 pasticcini.

688. - Torta di pasta frolla con la crema.

Fate la pasta frolla come è indicato al Num. 670, spianatene col matterello una porzione sino all'altezza di mezzo centimetro, o poco più ; datele la forma e grandezza del piatto in cui vorrete servire la torta ; mettetela sopra una lamiera unta prima con del burro ; stendetevi sopra una densa crema composta di latte, 2 torli di uova, zucchero e poca farina, avvertendo di lasciare all'intorno un margine libero di circa 3 centimetri : disponete su questa crema alcune liste della medesima pasta incrociate tra loro a guisa di una grata; formate, con un altro pezzo di detta pasta, un orlo un poco rilevato tutto all'intorno della torta, attaccandolo sul margine lasciato appositamente libero, e fermando con esso l'estremità delle suddette liste. Così preparata la torta, fatela cuocere in forno a moderato calore.

689. - Torta di pasta frolla con marmellata.

Fatela in tutto come la precedente, sostituendo alla crema una marmellata, o conserva di frutta a vostro gusto.

690. - Torta sfogliata alla crema.

Preparate la sfoglia come al Num. 545, fate a parte la crema com'è descritta altrove: indi componete la torta, procedendo per il resto com'è indicato al Num. 688.

691. - Torta sfogliata con marmellata.

Anche questa la farete come quella descritta al Num. 690, adoprando la marmellata, o conserva di frutta, in luogo della crema.

692. - Torta alla marengo.

Preparate una pasta frolla con 250 grammi di farina, 100 grammi di zucchero bianco, 90 grammi di burro, 35 grammi di lardo e un uovo.

Prendete una teglia di rame di mezzana grandezza, ungetela col burro, quindi distendete nel fondo della medesima una sfoglia della pasta suddetta. Inoltre, sovrapponete giro giro a questa un orlo della medesima pasta, alto 2 dita e largo un dito, e, acciocchè si attacchi bene, bagnatene il giro con un dito intinto nell'acqua.

Provvedete 100 grammi di pan di Spagna (Num. 702), affettatelo sottilmente, e coprite la pasta del fondo con la metà delle fette, inzuppate appena nel rosolio di cedro.

Frattanto avrete preparato una crema nelle seguenti dosi: un bicchiere colmo di latte, 50 grammi di zucchero, 20 grammi di farina, 3 rossi d'uovo e l'odore di vainiglia.

Versate la crema sulla metà delle fette, e copritela con l'altra metà delle medesime, parimente intinte nel rosolio.

Finalmente montate bene con la frusta 2 chiare d'uovo, e, assodate che siano, versatevi a poco a poco 130 grammi di zucchero a velo. Mescolate adagio adagio, ed otterrete così un bel composto bianco con cui ricoprirete la superfice della torta lasciando scoperto l'orlo della pasta frolla che dorerete con un rosso d'uovo.

Mandatela a cuocere al forno, oppure cuocetela al forno di campagna, avvertendo di coprire con un foglio la torta quando la sua superfice bianca sarà assodata acciocchè non si colorisca.

Sformatela fredda e versatevi un po' di zucchero a velo.

693. - Torta di mele.

Preparate una pasta di giusta sodezza adoperando 300 grammi di farina, 100 grammi di burro una presa di sale e l'odore di scorza di limone. Intridetela con quanto latte vi occorre, quindi lasciatela per un poco in disparte.

Frattanto prendete una teglia di mediocre grandezza, ungetela col burro e stendete nel fondo di essa la suddetta pasta tirata alla grossezza di mezzo centimetro circa. Col rimanente della pasta formate un orlo intorno alla teglia e collocateci dentro 500 grammi di mele tenere, sbucciate e tagliate a tocchetti. Spargete sulle medesime 100 grammi di zucchero e mandate a cuocere in forno.

Nelle suddette dosi servirà per 6 persone.

694. - Torta coi pinoli.

Cuocete 100 grammi all'incirca di semolino in mezzo litro di latte, procurando che resti ben sodo. Quando è cotto, aggiungetevi 60 grammi di zucchero, 50 grammi di pinoli tritati, 10 grammi di burro, una presa di sale e l'odor di vainiglia. In ultimo gettateci 2 uova mescolando con sveltezza.

Intanto preparate una pasta con 200 grammi di farina, 100 grammi di burro, 100 grammi di zucchero, un uovo e un gocciolo di marsala.

Prendete una teglia, regolandovi in modo che la torta non venga più alta di 2 dita; ungetela col burro e stendete nel fondo di essa una sfoglia di detta pasta. Versateci quindi il composto sopra descritto, e, col rimanente della pasta, tagliata a listerelle, formateci sopra varie incrociature a mandorla. Dorate la superfice e mandate a cuocere al forno.

Servite la torta fredda, cosparsa di zucchero a velo.

695. - Torta di pasta alla genovese.

Lavorate ben bene, in un recipiente assai fondo, 12 torli d'uovo con 150 grammi di burro e 200 grammi di zucchero. Poscia aggiungetevi 160 grammi di farina di patate e 120 grammi di farina di grano. Continuate a lavorare senza tregua, e dopo mezz'ora versatevi 7 chiare d'uovo già montate a parte. Unitevi l'odore di scorza di limone o d'arancio.

Finalmente versate la pasta, all'altezza di un dito, in una teglia di rame, che avrete già unta col burro e infarinata.

Cotta che sia, tagliatela a mandorle e spolverizzatela di zucchero a velo.

696. - Pasticcio di frutta.

Procuratevi 2 o 3 sorta di frutta, secondo la stagione, come: albicocche, pesche, susine, visciole, pere, mele, ecc., regolandovi per la quantità dalla capacità della forma nella quale intendete fare il pasticcio: togliete il nocciolo alle frutta che lo hanno, mondate le pere e le mele della loro buccia e del torso, e mettetele a cuocere in una cazzaruola con mezzo bicchiere di vin bianco e 150 grammi di zucchero per ogni chilogrammo di frutta, aggiungendovi anche alcune prugne secche a cui abbiate tolto il nocciolo. Quando le frutta saranno bastantemente cotte e giulebbate, unitevi del cedro candito tagliato a pezzetti, un poco di rum e cannella in polvere; agitate col mestolo, ritirate dal fuoco la cazzaruola, e servitevi del composto per riempirne il pasticcio, che farete con la pasta descritta al Num. 669, oppure con la pasta frolla Num. 670 di cui intonacherete prima la forma, sovrapponendo poi al ripieno una sfoglia della medesima.

Preparato in tal guisa il pasticcio, fatelo cuocere al forno, e servitelo caldo o freddo, come vi aggrada.

697. - Pasticcio con la crema.

Stemperate 120 grammi di farina ed altrettanto di zucchero in polvere con un litro di latte, che verserete a poco per volta; mettete il miscuglio sul fuoco in una cazzaruola; fatelo cuocere per mezz'ora tramenando continuamente col mestolo; poscia unitevi 6 torli d'uova con 2 chiare, già sbattute a parte; rimestate sempre senza interruzione per un altro quarto d'ora, e ritirata indi dal fuoco la cazzaruola, aggiungete al composto un po' di cedro candito tagliato a pezzetti, un pugno di pinocchi, alcuni pistacchi e 2 bicchieri di « alkermes », od altra specie di rosolio di vostro gusto; mescolate bene il tutto, e lasciate freddare. Allora prendete una forma adattata, intonacatela internamente colla solita pasta dei Num. 669 o 670, riempite il vuoto col composto suddetto, mettendovelo a cucchiaiate, e, sovrappostavi una sfoglia della stessa pasta, riunitene gli orli in giro facendo cuocere al forno.

Questo pasticcio, che servirete caldo o freddo a piacere, potrete anche riempirlo colla crema descritta altrove.

698. - Costolette dolci a sorpresa.

Prendete dei ritagli di pasta sfoglia e formatene delle sfoglie spesse come un franco; tagliatele, e date loro la forma delle costolette di montone; mettetevi sopra della conserva d'albicocche

e copritele con una sfoglia. Comprimetene bene gli orli, e fatele cuocere al forno; tagliate a liste della pasta da biscotto, acconciandola a guisa di ossa di montone, e cuocetele, ma in modo che non prendano colore, ad un fuoco dolce. Quando le costolette saranno cotte, doratele con una chiara d'uovo sbattuta, incrostatele con amaretti pesti, riscaldate un piccolo spiede, e marcatene qua e là le costolette per imitare i segni della graticola; aggiungete alle costolette le ossa di pasta da biscotto, disponete le costolette in giro ad un piatto, e versate nel mezzo, in luogo di sugo, gelatina di ribes liquefatta.

699. - Nastrini di monache, ovvero Cenci.

Mettete sul tagliere 2 pugnelli di farina, fatevi un buco nel mezzo e mettetevi un torlo intiero, 2 cucchiaini di zucchero, e un poco di acquavite o rum. Lavorate ben bene la pasta e lasciatela riposare per 10 minuti: quindi spianatela sottile col matterello, piegandola come un tovagliuolo, e, appianata che sia di bel nuovo, tagliatela a liste lunghe quanto un dito e larghe altrettanto, servendovi della rotella dentata. Ricondotte le 2 estremità di questi nastrini l'una sull'altra, gettateli nello strutto bollente, e preso che abbiano il color d'oro, serviteli asciutti sopra un tovagliuolo, spolverizzandoli di zucchero.

700. - Pasta reale.

Mettete in un piccolo catino 130 grammi di zucchero in polvere, 4 torli di uova e l'odore di scorza di cedro, grattata; sbattete prima i rossi d'uovo finchè non siano diventati biancastri; quindi aggiungete 80 grammi di farina fine, e continuate a lavorare per 20 minuti. Unite al composto 30 grammi di burro liquefatto, e in ultimo 3 chiare d'uovo montate. Versatelo allora in una cazzaruola, o in una forma unta con burro e infarinata, e fate cuocere al forno a moderato calore.

Infine sformate la pasta e spolverizzatela di zucchero a velo.

701. - Bocca di dama.

Sbucciate 3 ettogrammi di mandorle, dopo averle scottate nell'acqua calda; asciugatele con un tovagliuolo e pestatele nel mortaio unitamente ad una chiara di uovo. Sbattete a parte, per la durata di circa un'ora, 16 torli di uova insieme con 3 ettogrammi di zucchero e un pizzico di sale; unitevi 7 chiare sbattute esse pure a parte, rimestate, ed aggiungete in ultimo le mandorle pestate, come abbiam detto sopra, e un poco di scorza di cedro grattata, continuando a sbattere finchè il composto siasi bene assimi-

lato. Versatelo allora in una cassetta di latta, o di grossa carta bianca, che avrete prima unta con burro, e fate cuocere al forno, a calore moderato.

Servitela spolverizzata di zucchero a velo.

702. - Pan di Spagna.

Lavorate bene 6 torli d'uovo insieme con 170 grammi di zucchero; poi unitevi 170 grammi di farina d'Ungheria finissima, prosciugata al fuoco o al sole, e dopo aver lavorato il tutto per mezz'ora, versateci a poco a poco le 6 chiare delle uova che avrete già lavorato a parte. Quindi fate cuocere come la suddetta bocca di dama.

703. - Savoiardi.

Sbattete per mezz'ora 6 torli di uova insieme con 300 grammi di zucchero in polvere; aggiungetevi le 6 chiare, già sbattute a parte; mescolate ed unite per ultimo, a poco a poco, 150 grammi di farina, continuando a sbattere il composto. Dopo ciò, versatelo in un cartoccio, o specie d'imbuto fatto con grossa carta, e, comprimendo questo alternativamente, ne farete uscire di sotto, pel suo orifizio, il composto a guisa di tanti bastoncelli, o rocchi, della lunghezza di 10 o 12 centimetri, che lascerete cadere in simmetrica disposizione sopra una lamiera sottostante, ponendo cura che non si tocchino fra loro.

Così preparati i savoiardi, spolverizzateli di zucchero e fateli cuocere al forno non troppo caldo.

704. - Panattone alla milanese.

Ammucchiate sulla madia un chilogrammo di farina, facendovi in mezzo una fossetta; mettete in questa 60 grammi di lievito stemperato in poc'acqua tiepida, e formatene una parte di pasta che coprirete col restante della farina, lasciandola così riposare per circa 2 ore in luogo caldo. Aggiungete allora 80 grammi di burro, altrettanti di zucchero, 6 torli di uova, un pizzico di sale, dello zibibbo mondato e lavato, ed un poco di cedro candito, tagliato a pezzetti; mescolate ed impastate ogni cosa assieme, bagnando con acqua tiepida quanto occorre, in modo da ottenerne una pasta di giusta consistenza.

Infine formatene un pane tondo, praticate su questo 2 tagli in croce poco profondi, copritelo con un panno, lasciatelo nuovamente in riposo per 5 o 6 ore, onde la pasta possa meglio lievitare, e fatelo poi cuocere al forno non troppo caldo, finchè il panattone non abbia preso un colore nocciola alquanto carico.

705. - Panettini alla torinese.

Ponete in un recipiente 6 cucchiaiate di farina e 3 di zucchero in polvere, un uovo, la corteccia grattugiata di mezzo limone, e un'oncia di burro fine. Impastate assieme il tutto con un cucchiaio di legno, in modo da ottenerne una pasta morbida, sì, ma salda, aggiungendovi anche un poco di uovo, se è necessario. Ponete questa pasta su di una tavola, e mescolate fino a che possiate facilmente rotolarla con la mano e formarne dei piccoli pani della lunghezza di un dito. Collocateli sopra un foglietto bianco di carta, e spalmateli con chiara di uovo 2 o 3 volte, innanzi di porli al forno, che dev'essere caldo come pei biscotti.

706. - Pan-dolce alla genovese.

Fatelo come il panattone del Num. 704, salvo che invece di 6 torli di uova non ne adoprerete che 3 per ogni chilogrammo di farina, ed in luogo dello zibibbo e del cedro candito, unirete alla pasta una quantità di uva passa e dei pinocchi intieri. Avvertite, inoltre, di non far lievitare questa pasta più di 2 ore in tutto, poichè dopo cotta deve riuscire piuttosto compatta che soffice.

707. - Pasticcini con crema.

Fate questi pasticcini con la solita pasta frolla, vale a dire come i susseguenti: ma invece di riempirli con marmellata li riempirete con una crema composta di latte, uova, zucchero e poca farina, conforme è detto al Num. 732.

708. - Pasticcini con marmellata.

Prendete tante piccole forme di latta da pasticcini quante ve ne abbisogna; intonacatele internamente con la pasta descritta al Num. 670; riempite il vuoto con una conserva dolce di vostro gusto coprendola con 4 bastoncelli della stessa pasta, disposti tra loro in modo da formare come una grata.

Cotti questi pasticcini al forno, toglieteli dalle loro forme e spolverizzateli di zucchero.

709. - Sfogliatine con frutta candite.

Preparate la pasta sfoglia com'è descritta al Num. 545, e stendetela col matterello all'altezza di circa mezzo centimetro. Prendete poi la scorza di 3 belle arance e 250 grammi di frutta candi-

te, od anche di zucca candita; tritate il tutto minutamente, e fatto così il ripieno per le sfogliatine, distribuitelo con un cucchiaio in tante piccole porzioni sulla metà della sfoglia, disponendole ad eguali distanze fra loro ed in linee parallele. Poscia ripiegatevi sopra l'altra metà della pasta e tagliatela o con una formetta apposita oppure con un bicchiere capovolto, che avrete prima riscaldato; osservate di tagliarla giro giro a ciascuna porzione di ripieno, formando così le sfogliatine, che indi farete cuocere al forno, distese sopra una lamiera.

Basteranno 40 minuti circa di cottura a moderato calore: dopo di che spolverizzerete le sfogliatine con zucchero e le servirete calde o fredde a piacere.

710. - Sfogliatine con marmellata.

Farete queste sfogliatine in tutto come le precedenti, eccettuato il ripieno; pel quale, invece di frutta candite e di zucca parimente candita, vi servirete di una delle marmellate che troverete indicate altrove.

711. - Sfogliatine con crema.

Anche queste le farete come quelle descritte al Num. 709, adoprando però, pel ripieno, una crema preparata nel modo che troverete indicato al Num. 733.

712. - Spumanti semplici.

Sbattete 12 chiare di uova insieme con 180 grammi di zucchero in polvere, sino a ridurre il composto come neve. Versatelo allora sopra un foglio di carta bianca diviso in tante piccole porzioni della grossezza di mezz'uovo, ed in modo che non si tocchino fra loro; poi fate cuocere al forno su d'una lamiera, a calore moderato.

Appena questi spumanti avranno preso un color tortora leggiero, li ritirerete dal forno.

713. - Spumanti ripieni.

Fate dapprima gli spumanti nel modo sopra descritto; quando saranno cotti, staccateli dalla carta, sfondateli dalla parte di sotto, e, al momento di servirli, uniteli a due a due, dopo averne riempito il vuoto con una densa crema, o con panna montata, o con una conserva di frutta a piacere.

714. - Biscotto di cioccolata.

Prendete 50 grammi di cioccolata alla vainiglia, grattatela e mettetela in un recipiente assai fondo con 200 grammi di zucchero in polvere e 6 torli d'uovo, dimenando bene il tutto con un mestolo. Poscia aggiungetevi 150 grammi di farina di grano e continuate a lavorare il composto per più di mezz'ora. In ultimo aggiungetevi le chiare delle uova adoperate, già montate a parte, mescolando adagio adagio.

Finalmente mettete il composto in una teglia unta con burro diaccio e spolverizzata con un po' di zucchero a velo misto a farina, osservando che il composto resti alto 3 dita almeno nel recipiente in cui deve cuocere.

In ultimo fate cuocere al forno.

715. - Biscotto semplice.

Mettete 6 torli d'uova in un recipiente profondo, con 250 grammi di zucchero e una cucchiaiata di farina di grano. Lavorate bene il tutto per mezz'ora servendovi di un mestolo.

Frattanto montate bene le chiare delle uova adoprate, ed aggiungetele al composto versandovele lentamente. Quando saranno immedesimate, aggiungetevi 90 grammi di farina di grano e 50 grammi di farina di patate, che avrete già fatto prosciugare al sole e che farete cadere nel composto passandole da un vagliettino. Aggiungete l'odore di scorza di limone, e fate cuocere al forno come l'antecedente.

716. - Biscottini con gli anaci.

Mescolate forte, in una bastardella, 330 grammi di farina bianca, 150 grammi di zucchero, passato allo staccio, 50 grammi di burro, 3 uova intere e 2 torli d'uova con 130 grammi di anaci interi. Impastate ben bene il tutto per mezz'ora; poi unitevi 3 chiare montate con la fiocca. Dividete la pasta in tante cassette di carta oblunghe, in modo che i quadrilunghi, o rettangoli, sieno dello spessore di un dito pollice.

Cuoceteli a forno temperato.

Tolti infine i rettangoli dalle cassettine, tagliateli di traverso per avere dei biscottini di forma allungata, come si usano da tutti i pasticcieri.

717. - Pinocchiate.

Sbattete 6 chiare di uova ed unitevi 120 grammi di zucchero in polvere, 60 grammi di pinocchi intieri, mondati della loro pel-

licola, alcuni fiori di arancio canditi e triturati, ed un pizzico di farina ; mescolate ogni cosa insieme, ponendo quindi questo composto a porzioni eguali sopra una lamiera, già unta con burro ; allora spolverizzate con zucchero e fate cuocere al forno non troppo caldo, lasciando prendere alle pinocchiate un color biondo non tanto carico.

718. - Mandorlati.

Fateli come abbiamo detto sopra per le pinocchiate, sostituendo ai pinocchi una quantità eguale di mandorle, che monderete della loro pellicola dopo averle scottate nell'acqua calda, e che poscia, ad una ad una, taglierete in mezzo per il lungo.

719. - Chicche di cioccolata.

Prendete 6 uova, 80 grammi di farina, 40 grammi di cioccolata grattata e 250 grammi di zucchero in polvere. Sbattete i torli delle uova con la cioccolata e lo zucchero ; aggiungete poscia le chiare, che avrete prima sbattute a parte e ridotte come neve ; mescolate il tutto, ed unitevi per ultimo la farina, rimestando bene il composto onde renderlo uniforme. Versatelo allora in cassettine di carta, e fatelo cuocere in forno a moderato calore.

720. - Amaretti.

Scottate nell'acqua calda 180 grammi di mandorle dolci e 20 grammi di mandorle amare ; sbucciatele e pestatele nel mortaio insieme con una chiara di uovo. Mettete in un catino la pasta ottenuta, unitevi 150 grammi di zucchero in polvere e mescolate il tutto manipolandolo bene con una mano ; poi, manipolandolo sempre, aggiungete una chiara d'uovo, già sbattuta a parte, e altri 150 grammi di zucchero. Infine unitevi un'altra chiara, pure sbattuta, e continuate a rimestare onde assimilare il composto fino ad ottenerne un impasto omogeneo, che porrete a piccole porzioni su di una lamiera, già unta con burro e spolverizzata con zucchero e farina. Quindi fate cuocere al forno.

Con la suddetta dose farete 30 amaretti all'incirca.

721. - Ciambelline.

Pigliate 350 grammi di farina, 8 torli di uovo, una tazza di latte, zucchero in polvere, un po' di cannella e garofani in polvere, 200 grammi di burro fresco ed un poco di sale fino ; impa-

state ogni cosa assieme fino a che resti una pasta soda: indi fate dei torchietti, o ciambelline, nella forma che più vi piacerà, e che accomoderete poi sopra le foglie di rame per metterli nel forno, il quale sarà ben caldo onde vengano del color d'oro. Quando saranno sufficientemente colorite, cavatele dal forno. Prima di metterle nel forno, avvertite di pigliare del torlo di uovo bene sbattuto, e con un pennelletto, od una penna, ungete la superfice delle medesime onde acquistino il color d'oro.

722. - Mostacciuoli.

Prendete 380 grammi di farina bianca, 160 grammi di zucchero, un po' di spezie in polvere e mezzo bicchier d'acqua. Incorporate il tutto, lavorandolo sul tagliere; distendetene la pasta col matterello e tagliatela in forma di mostacciuoli, che farete cuocere a forno temperato.

723. - Mostacciuoli gialli composti.

Prendete 150 grammi di farina di grano e 300 grammi di farina di granturco. Impastate bene le 2 farine con 200 grammi di zucchero in polvere, 150 grammi di burro, 70 grammi di lardo, 2 uova, 80 grammi di zibibbo e l'odore di scorza d'arancio o di limone.

Formatene poi 20 panini all'incirca, che stenderete in forma di mostacciuoli, e che in ultimo farete cuocere al forno a moderato calore.

724. - Cialdoni.

Sciogliete in un bicchiere d'acqua 80 grammi di farina e 30 grammi di zucchero biondo; quindi aggiungetevi 20 grammi di lardo vergine, appena tiepido. Ciò fatto, scaldate a fuoco gagliardo le apposite « stiacce » di ferro, e prendendo alternativamente ora l'una, ora l'altra, versatevi mezza cucchiaiata del suddetto composto; chiudete subito la forma, rimettetela al fuoco per qualche istante, rivoltandola onde la pasta senta il calore egualmente da una parte e dall'altra, e toglietene le sbavature con un coltello. Poscia riapritela, staccatene il cialdone leggermente colorito, che accartoccerete mentre è ancora caldo, e rinnovate la stessa operazione finchè avrete pasta disponibile, avvertendo che le forme sieno sempre un poco untuose, ma asciutte.

Terminati i cialdoni, serbateli in luogo non umido, onde si mantengano croccanti, e serviteli insieme con la panna montata del Num. 740.

725. - Panettone.

Prendete un uovo intero e 2 torli e sbatteteli bene con 100 grammi di burro, strutto a bagnomaria. Poi aggiungetevi 300 grammi di farina finissima e 2 decilitri di latte (Vedi nota a pagina 22), versandovelo a poco a poco. Lavorate bene il composto per mezz'ora almeno, poi uniteci una presa di sale, l'odore di scorza di limone, 20 grammi di candito a pezzettini e 80 grammi di zucchero. In ultimo aggiungetevi un cucchiaino di bicarbonato di soda, 10 grammi di cremor di tartaro e 80 grammi d'uva sultanina.

Versate allora il composto in uno stampo liscio, piuttosto alto ed il cui orlo sopravanzi assai il composto, acciocchè, sgonfiando, questo non trabocchi.

Ungete le pareti dello stampo col burro, spolverizzatelo di zucchero a velo mescolato con un po' di farina e cuocetelo in forno.

726. - Buccellati.

Prendete 200 grammi di lievito e sciogletelo in un recipiente profondo come una catinella con 2 decilitri di latte (Vedi nota a pag. 22), intridendovi tanta farina da formare un pane consistente. Se fosse d'inverno fate scaldare un poco il latte.

La farina di cui vi servirete sarà, in tutto, chilogrammi 1,700. Dopo aver formato il pane suddetto, lasciatelo stare in mezzo al rimanente della farina in modo che ne sia circondato da uno strato alto un dito. Mettete il recipiente in luogo non freddo ed al riparo dell'aria, e quando il pane avrà lievitato, per la qual cosa occorreranno 8 o 10 ore, secondo la stagione, disfatelo e rifatelo più grosso aggiungendovi altri 2 decilitri di latte e la farina occorrente.

Quando avrà lievitato nuovamente, per la qual cosa occorrerà altrettanto tempo, gettatelo sulla spianatoia e impastatelo col resto della farina; lavoratelo molto aggiungendovi pure 300 grammi di zucchero, 50 grammi di lardo, 150 grammi di burro, 2 decilitri di marsala, 6 uova, 2 cucchiaiate di rum, un cucchiaino di bicarbonato di soda, una presa di sale e l'odore di scorza di limone. Allorchè la pasta sarà diventata fine e omogenea, disponetela in forma di ciambelle della grossezza che più vi aggrada, in alcune teglie grandi di rame stagnate, già unte col lardo e cosparse di farina, e fate in modo che la pasta vi stia larga. Mettetele poi vicino al fuoco acciocchè possano lievitare, e quando saranno rigonfie incidetene la superfice con la punta di un coltello; doratele con l'uovo, cospargetele di zucchero e fatele cuocere in forno a moderato calore.

Con la suddetta dose otterrete 8 ciambelle piuttosto grosse.

727. - Fave dolci.

Prendete 200 grammi di mandorle dolci e dopo averle prosciugate al fuoco pestatele finamente nel mortaio versandovi a poco a poco 2 chiare d'uovo. In ultimo aggiungetevi 200 grammi di zucchero a velo e l'odore di scorza di limone, e impastate il tutto mescolandolo bene con una mano.

Ciò fatto, spargete sulla spianatoia un velo di farina, versateci sopra la pasta ottenuta e fatene un bastoncello rotondo che taglierete poi in 50 pezzetti. Schiacciate col palmo della mano tutti i pezzetti; poi disponeteli in una teglia di rame già unta col lardo e spolverizzata di farina, dorateli con l'uovo e fateli cuocere al forno, avvertendo che poca cottura sarà sufficiente trattandosi di pastine di piccola dimensione.

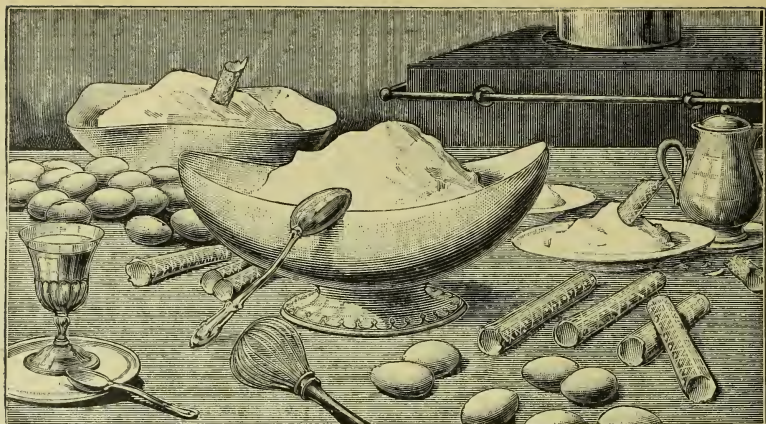
728. - Brigidini.

Prendete 120 grammi di zucchero, 2 uova, farina quanta occorre, 10 grammi di anaci e salate giustamente. Formate con questi ingredienti una pasta assai soda, lavoratela bene con le mani, poscia dividetela in tanti pezzetti della grossezza di una noce. Appallottolate i pezzetti, quindi disponeteli (a 4 o 5 per volta e a debita distanza l'uno dall'altro) nel ferro da cialde, schiacciateli e, dopo aver voltato a più riprese il ferro sulla fiamma di legna, li leverete quando avranno preso un bel color d'oro.

729. - Pastine da tè.

Mescolate sulla spianatoia 220 grammi di farina d'Ungheria, 80 grammi di farina di patate e 80 grammi di zucchero a velo. Poi fateci una buca in mezzo, nella quale collocherete una chiara d'uovo e 80 grammi di burro a pezzettini. Mescolate bene il tutto per mezz'ora, intridendolo di latte tiepido in quella quantità che può occorrere per ottenere una pasta alquanto tenera.

Finalmente stendete col matterello la pasta all'altezza di uno scudo, tagliatela a dischi rotondi di 8 o 10 centimetri di diametro, bucherellate questi dischi con un ferro da calza, e, dopo averli disposti in una teglia unta col burro, fateli cuocere al forno.

Con le dosi suddette otterrete buon numero di pastine.

Creme, latticini e zabaioni.

730. - Modo di guarnire le creme.

Se volete guarnire una crema, versatela prima in una compostiera, indi spargetevi sopra dello zucchero stacciato, facendovelo cadere a traverso lo staccio medesimo, e fatela così rosolare alla superfice coprendola con un testo di ferro, sul quale sia disposto uno strato di brace accesa.

Potrete anche guarnire ogni sorta di creme con confettini di vari colori, i quali, chiusi prima in un cartoccio, li farete cadere per un piccolo foro lasciato al disotto del cartoccio medesimo, che intanto muoverete a disegno sulla superfice della crema, alternando i colori e descrivendo cifre, fregi, o quello che vorrete.

Infine potrete guarnire la crema anche distribuendovi sopra, a disegno, pistacchi, mandorle abbrostolite, fragole scelte, pezzetti di frutta candite, ciliege sotto spirito, piccole pastine dolci, qualche marmellata densa, oppure altra cosa che vi suggerisca la fantasia.

731. - Crema semplice.

Sbattete 8 torli di uova insieme con 200 grammi di zucchero in polvere; aggiungetevi a poco a poco un litro di eccellente latte, tramenando il miscuglio, e mettete il tutto al fuoco ardente continuando a tramenare senza interruzione con un mestolo di legno, finchè non vedrete che il liquido cominci a fumare. Allora rallentate il calore affinchè la crema non impazzisca. Se ciò avvenisse, passatela per lo staccio.

La cottura sarà giusta quando la crema si attaccherà al mestolo, che occorre muovere continuamente all'intorno. Poco prima di levarla dal fuoco, datele l'odore di vainiglia.
Servitela in tazze, oppure fatene una zuppa inglese liquida, versandola, quando è fredda, sopra ad alcuni savoiardi bagnati nel rosolio.

732. - Crema da pasticci.

Questa crema, dovendo servire per riempire pasticci, pasticcini e torte, che poi si passano al fuoco, ed essendo perciò necessario ch'essa resista ad una seconda cottura senza decomporsi nei suoi elementi, occorre che sia legata con un poco di farina, laonde riescirà più densa che quella precedentemente descritta.
Giova però avvertire che la farina sia stemperata prima con le uova e lo zucchero, aggiungendovi poscia il latte, e procedendo pel resto come per l'altra crema.

733. - Crema composta.

Stemperate in mezzo litro di buon latte 30 grammi di farina e 60 grammi di zucchero; mettete il miscuglio al fuoco in una cazzaruola, tramenatelo continuamente, e, quando avrà alzato il bollore e si sarà condensato come una liquida polentina, ritiratelo dal fuoco; poi, lasciandolo un poco raffreddare pur seguitando a rimestarlo, aggiungetevi 3 torli di uova già sbattuti, alcuni pinocchi mondati, un poco di cedro candito tagliuzzato minutamente, ed una presa di cannella.
Così preparata la crema e resa uniforme a forza di tramenarla, ve ne servirete per riempirne pasticci, torte ed altro.

734. - Crema a mostacciuoli.

Sbattete 4 uova intere insieme con 100 grammi di zucchero in polvere; unitevi altrettanta farina, e quando questa sia ben bene stemperata, diluite il miscuglio con un litro di latte buono, che verserete a poco a poco, continuando a rimestare. Aggiungete in ultimo una presa di cannella e la raschiatura d'una scorza di limone; mettete il composto al fuoco in una cazzaruola, e fatelo cuocere tramenando sempre, finchè, bollendo alquanto, siasi sufficientemente condensato. Allora ritiratelo dal fuoco, versatelo in un gran piatto, che avrete prima unto con qualche goccia d'olio, e lasciatelo raffreddare. Dopo ciò tagliate i mostacciuoli, che bagnerete nella chiara d'uovo sbattuta; indi spolverizzateli di

pangrattato, facendoli friggere in padella con olio, acciò prendano un bel colore dorato. Cospargete infine con zucchero, e servite caldo.

735. - Crema alla cioccolata.

Fatela come la gelatina di crema indicata al Num. 752, aggiungendo al miscuglio, prima di farlo cuocere, 30 grammi di cioccolata grattata, già sciolta a parte sul fuoco in un bicchier di latte, prelevato da quello destinato per fare la crema.

736. - Crema alla fragola.

Passate per lo staccio 150 grammi di fragole ben mature; mettetene la polpa ottenuta in una cazzaruola con 150 grammi di zucchero in polvere, 20 grammi di gomma arabica, pure in polvere, e mezzo litro di fior di latte. Mescolate e stemperate il tutto; esponetelo al fuoco, continuando a rimestare, e quando avrà bollito per 3 o 4 minuti, la crema sarà fatta. Lasciatela allora freddare, e servitela con fette di pan di Spagna, come è descritto al Num. 702.

737. - Crema alla veneziana.

Farete questa crema come quella da pasticci, descritta al Num. 732; solo aggiungerete al composto, prima di metterlo al fuoco, 50 grammi di amaretti ben bene pestati nel mortaio e stemperati con mezzo bicchier di latte caldo.

738. - Crema alla tedesca.

Anche questa la farete come la crema da pasticci indicata al Num. 732, aggiungendovi però 15 o 20 mandorle abbrostolite e pestate, del cedro candito trinciato minutamente, e 2 savoiardi ben bene inzuppati nel vin di Cipro. Mescolate allora il composto, sino a disfare completamente i savoiardi, e fatelo cuocere tramenando sempre, senza fargli alzare il bollore.

739. - Crema a mosaico.

Preparate separatamente la crema semplice, quella di cioccolata, quella di fragola e quella alla tedesca, che troverete descritte precedentemente. Raffreddate che siano, versatele a di-

segno, o a capriccio in una compostiera; in modo però che le varie creme, pel loro diverso colore, si mantengano distinte senza fondersi insieme. A tal'uopo procurerete di farle alquanto dense, aggiungendo ai composti un pugnello di farina, che farete stemperare prima di passare al fuoco.

740. - Panna montata.

Mettete mezzo litro di panna in un catino di rame a basse sponde, e sbattetela a lungo con una sistola di fil d'ottone, oppure con un mazzetto di vimini; quando l'avrete fatta montare e ridotta come neve, unitevi 2 cucchiaiate di zucchero finissimo ed un poco di cannella o di vainiglia, secondo il gusto che vorrete darle, e continuate a sbattere ancora per 15 o 20 minuti, onde la panna prenda consistenza.

Nelle provincie dell'Alta Italia questo dolce è conosciuto col nome di « lattemèle. »

741. - Palle di neve.

Mettete al fuoco mezzo litro di latte in un recipiente piuttosto largo. Intanto spaccate 3 uova, separate i torli dalle chiare e battete bene quest'ultime con la frusta gettandovi anche una presa di sale.

Quando le avrete ben montate, versatevi a poco a poco, e continuando sempre a battere, 15 grammi di zucchero a velo. Allorchè il latte comincia a bollire, gettatevi a cucchiaiate queste chiare sbattute, che prenderanno la forma di pallottole; voltatele per cuocerle da tutte le parti, e, quando saranno assodate, cavatele con la mestola bucata e mettetele a sgrondare nello staccio.

Frullate allora i torli che avete messi da parte; unitevi a poco a poco il latte ancor tiepido, in cui avete fatto cuocere le chiare: aggiungete 75 grammi di zucchero, e rimettete il composto al fuoco per farne una crema, avvertendo di tramenare continuamente senza lasciarla bollire. Aggiungetevi l'odore di vainiglia. Quando questa crema comincia a condensarsi, ritiratela, versatela sulle chiare già accomodate nel piatto, come abbiamo detto sopra, e servite freddo.

La suddetta dose serve per 4 persone.

742. - Zuppa inglese.

Preparate la crema semplice come è detto al Num. 731, quindi prendete una forma scannellata, ungetela bene con burro e distendetevi uno strato di conserva di frutta; poi sovrapponetevi

uno strato di crema ed uno di savoiardi bagnati nel rosolio. Anche nelle scannellature della forma ponete dei savoiardi intinti nel rosolio. Versate poi dell'altra crema ed altri savoiardi, sempre intinti nel rosolio, e così di seguito finchè non sia piena la forma.

Quindi ponete lo stampo nel ghiaccio e sformate la zuppa al momento di servirla.

Per la zuppa inglese semplice procedete bagnando alcuni savoiardi con la crema suddetta.

743. - Zabaione.

Lo zabaione consiste in un composto spumoso di vino, torli d'uova e zucchero, condensato al fuoco. Comunemente adoprasi del vino di Cipro vecchio, od anche 2 qualità diverse di vini mescolati: come sarebbero il Malaga ed il Marsala.

Le dosi di questi ingredienti si calcolano nel seguente modo: 3 torli di uova per ogni 2 convitati, una cucchiaiata di zucchero per ogni uovo, e tanto vino quanto ne potrebbe capire in tutti i gusci delle uova adoprate. Ecco ora la maniera di procedere.

Frullate prima i torli insieme con lo zucchero; aggiungete poi il vino, e mettete al fuoco il miscuglio seguitando a dimenare senza interruzione, finchè siasi condensato. Avvertite però che non deve bollire.

Fatto così lo zabaione, servitelo caldo, sia in tazze, con biscotti, sia versandolo sopra qualche budino di latte.

744. - Ciarlotta.

Preparate una crema con 2 decilitri di latte (Vedi nota a pana 22), 30 grammi di zucchero, mezzo cucchiaio di farina, un uovo e l'odore di scorza di limone. Preparate inoltre un siroppo, facendo bollire per 10 minuti 50 grammi di zucchero in 2 decilitri di acqua, e quando è diaccio unitevi il sugo di un limone.

Quindi provvedetevi di 300 grammi di pan di Spagna, secondo il Num. 702; tagliatelo a fette e disponetelo in una forma da budino alternandolo con la crema suddetta e con conserva di frutta. In ultimo, versateci pure il suddetto siroppo, e dopo alcune ore sformatelo e servitelo.

Nella suddetta dose può servire per 8 persone.

745. - Gnocchi di latte.

Prendete 2 litri di latte, 480 grammi di zucchero, 240 grammi di amido in polvere, 16 rossi d'uovo, e mescolate il tutto come fareste per una crema, unendovi pure l'odore di vainiglia. Mettete

questo miscuglio al fuoco in una cazzaruola, mescolando continuamente col mestolo come fareste per la crema, e quando sarà assodato versatelo in una teglia all'altezza di 2 dita all'incirca. Diaccio che sia, tagliatelo a mostacciuoli, che distenderete poi uno sopra l'altro in un vassoio che resista al fuoco, intercalandoli con pezzetti di burro e facendoli rosolare nel forno. Infine serviteli caldi.

Nella suddetta dose serviranno per 12 persone.

746. - Budino di semolino.

Mettete al fuoco, in una cazzaruola, un litro di buon latte con 120 grammi di zucchero, e quando alza il bollore unitevi a poco a poco 150 grammi di semolino, ponendo cura di dimenare con un mestolo. Lasciate cuocere per 12 o 15 minuti, senza cessare dal rimestare: poscia, ritirata dal fuoco la cazzaruola e raffreddato alquanto il contenuto, aggiungetevi 6 torli d'uova, 2 chiare ben montate a parte con la frusta, del cedro candito trinciato, 25 grammi di uva passa e 2 bicchierini di rum; mescolate il tutto riducendolo ad un impasto uniforme, e versatelo in una forma adattata, già unta internamente con burro liquefatto e spolverizzata di pangrattato.

Così preparato il budino, fatelo cuocere in forno e servitelo poi spolverizzandolo con zucchero.

Se vorrete servirlo freddo, lo potrete accomodare in un piatto contornato di una crema egualmente fredda; se invece preferite servirlo caldo, potrete contornarlo con zabaione, che trovasi descritto al Num. 743.

747. - Budino di latte e mandorle.

Pestate nel mortaio, dopo averle tenute un poco nell'acqua calda e mondate della loro buccia, 50 grammi di mandorle dolci e 20 grammi di mandorle amare, e riducetele come una pasta. Intanto avrete messo al fuoco, in una cazzaruola, un litro di latte del migliore ed insieme con esso 120 grammi di zucchero; attendete che alzi il bollore, ed unitevi subito la pasta di mandorle suddetta, più 200 grammi di mollica di pane: indi lasciate cuocere per alcuni minuti, rimestando sempre, affinchè il composto non si attacchi al fondo.

Ritirata poscia dal fuoco la cazzaruola, lasciatene raffreddare il contenuto, che passerete per lo staccio raccogliendolo in altro recipiente. Unitevi allora 8 torli di uova, 6 chiare, del cedro candito trinciato, e rimestate a lungo onde il tutto si assimili. Finalmente, unta all'interno una forma con burro liquefatto, versatevi il composto e fate cuocere a bagnomaria, coprendo la for-

ma con un testo di ferro su cui sia stato disposto un poco di fuoco.

Questo budino si serve caldo con lo zabaione indicato al Num. 743, il quale porrete sopra, dopo aver rovesciato il budino stesso su di un piatto.

748. - Budino di cioccolata.

Prendete 60 grammi di cioccolata, grattatela e scioglietela in 8 decilitri di latte (Vedi nota a pag. 22); quindi mettetela sul fuoco, e quando comincia a bollire versateci 60 grammi di savoiardi sminuzzati e 80 grammi di zucchero. Mescolate spesso il composto, e dopo mezz'ora di bollore passatelo per lo staccio. Quando sarà diaccio, aggiungetevi 3 uova frullate e l'odore di vainiglia.

Infine versatelo in una forma liscia di cui avrete già ricoperto il fondo con un leggiero strato di zucchero liquefatto, e cuocetelo a bagnomaria.

In questa dose basterà per 4 persone.

749. - Budino di ricotta.

Prendete 100 grammi di mandorle dolci, alle quali ne unirete 3 amare; sbucciatele nell'acqua calda e pestatele ben bene nel mortaio con una chiara di uovo. Poi prendete 300 grammi di ricotta, passatela per lo staccio e mescolatela bene insieme col primo composto. Aggiungetevi 100 grammi di zucchero in polvere e 5 uova frullate a parte, meno una chiara che avete già adoperato. Mettete il composto in uno stampo da budino, che avrete prima unto col burro e cosparso di pangrattato. Infine fatelo cuocere in forno, od anche fra 2 fuochi, e servitelo freddo.

Nella suddetta dose serve per 6 persone.

750. - Budino di riso.

Cuocete 160 grammi di riso in un litro di latte, e quando è a mezza cottura gettateci 100 grammi di zucchero, 80 grammi di uva sultanina, 30 grammi di candito tagliato a pezzi piccolissimi, una presa di sale e un pezzetto di burro grosso quanto una noce. Quando è cotto, ritiratelo dal fuoco, e quando non sarà più molto caldo aggiungetevi 2 uova intere e 2 torli, un bicchierino di rum e l'odore di vainiglia mescolando bene il tutto. Infine versatelo in uno stampo unto col burro e spolverizzato di pangrattato, e cuocetelo fra 2 fuochi.

Lo potrete servire caldo, e basterà per 8 persone.

751. - Budino tedesco.

Procurate 140 grammi di mollica di pane finissimo, tagliatela a fette e bagnatela nel latte diaccio. Fatela inzuppare bene, quindi spremetela in un canovaccio e passatela per lo staccio. Allora prendete 100 grammi di burro strutto e lavoratelo bene con 4 torli d'uovo. Quando questi saranno incorporati, aggiungetevi pure le chiare dei medesimi, la mollica suddetta, 80 grammi di zucchero, una presa di sale, l'odore di scorza di limone e continuate a rimestare ancora.

Finalmente versate il composto in uno stampo unto col burro e cosparso di pangrattato, e cuocetelo come gli altri budini.

Nella suddetta dose servirà per 5 persone.

752. - Gelatina di crema.

Frullate un uovo intiero e 4 torli unitamente con 150 grammi di zucchero in polvere ; aggiungetevi poscia mezzo litro di buon latte, versandovelo a poco a poco, senza cessar di sbattere ; unitevi in ultimo 2 fogli di colla di pesce e aromatizzate a vostro gusto, sia con vainiglia, cannella, cioccolata od altro. Indi ponete la cazzaruola al fuoco, girando continuamente col mestolo sempre nel medesimo senso, e quando la crema comincia a condensare, levatela. Prendete uno stampo liscio e bucato nel mezzo ; ungetelo col rosolio in modo che ne resti un lieve strato nel fondo, e versateci la crema.

Ponete infine lo stampo in ghiaccio, e sformate poi la gelatina sopra un tovagliuolo ripiegato in un vassoio.

753. - Sformato dolce alla straniera.

Rammorbidite 200 grammi di ricotta con alquanto latte e aggiungetevi 30 grammi di zucchero a velo nonchè una generosa presa di cannella in polvere. Mescolate bene il tutto.

Poi prendete uno stampo e ungetelo internamente col burro. Provvedetevi alcuni savoiardi e intingeteli nell'alkermes. Infine cominciate a distendere nello stampo uno strato di conserva di frutta piuttosto soda, e riempitelo alternando a suoli la ricotta, i savoiardi e la conserva.

Dopo alcune ore sformate il vostro dolce e servitelo.

754. - Latte alla portoghese.

Fate bollire per un'ora un litro di latte con 100 grammi di zucchero, poi ritiratelo dal fuoco e fatelo diacciare.

Frattanto frullate 8 torli d'uova e 2 sole chiare, e quando il suddetto latte sarà diaccio, mescolatelo con quelle. Indi passate il tutto per un colatoio di latta e versatelo in uno stampo ovale che abbia un orlo sporgente all'ingiro acciocchè l'acqua in cui dovrà cuocere a bagnomaria non vi schizzi dentro. Avvertite di versare prima nello stampo un velo di zucchero strutto. Cuocete il dolce a bagnomaria come si è detto, con fuoco sopra; ma allorchè la superfice comincia a colorarsi, mettete un foglio unto col burro sotto al coperchio.

Potrete assicurarvi che è cotto immergendovi uno stecchino, il quale deve uscirne asciutto. Allora toglietelo dal fuoco, lasciatelo diacciare bene, poi staccatelo all'intorno con un coltello sottile e infine sformatelo sopra un tovagliuolino.

Nelle dosi suddette basta per 10 persone.

755. - Biancone.

Fate rammollire in un bicchier d'acqua 20 grammi di colla di pesce. Intanto sbucciate 150 grammi di mandorle dolci e 3 mandorle amare e pestatele nel mortaio bagnandole ogni tanto con qualche goccia d'acqua. Quando saranno ridotte finissime, scioglietele con un bicchiere e mezzo di acqua e passatele da un canovaccio forte ma rado, spremendole bene onde estrarne tutta la sostanza.

Poi mettete al fuoco, in cazzaruola, il latte spremuto dalle mandorle, con mezzo bicchiere di panna, 150 grammi di zucchero, 2 cucchiaiate di acqua di fior d'arancio e la colla rammollita, dopo però averla tolta dall'acqua e sciacquata bene con altra acqua pulita. Mescolate bene il tutto e fate bollire per alcuni minuti acciocchè la colla di pesce s'incorpori bene col resto.

Finalmente ritirate il liquido dal fuoco, e quando sarà appena tiepido, versatelo in uno stampo di giusta grandezza che avrete già messo da qualche momento nel ghiaccio.

Lasciate il dolce in ghiaccio per un po' di tempo; poi, per sformarlo bene, passate intorno allo stampo un cencio bagnato nell'acqua calda.

Con queste dosi servirete 6 persone.

CREDENZA.

Dolci di vario genere.

756. - Croccante di mandorle.

Scottate nell'acqua calda 3 ettogrammi di mandorle dolci; sbucciatele, asciugatele e tagliatele ad una ad una in mezzo, per il lungo, e poi più volte trasversalmente, in modo da fare d'ogni mandorla 8 o 10 pezzettini a dadi. Mettetele così in una cazzaruola con 250 grammi di zucchero in polvere e 25 grammi di burro, e fate cuocere il tutto a fuoco gagliardo, tramenando continuamente con un mestolo, finchè lo zucchero siasi sciolto ed abbia preso un leggiero colore dorato.

Allora ritirate dal fuoco il composto, versatelo in una forma, che avrete prima unta internamente con burro, e comprimetelo contro le pareti di essa, sia sul fondo che tutto all'intorno, servendovi all'uopo di un limone, onde non scottarvi le dita. Tale operazione bisogna farla con prestezza mentre il composto è ancora molto caldo, altrimenti, se indurisse pel raffreddamento, non sarebbe più possibile di stenderlo uniformemente su tutta la superfice interna della forma.

Devesi inoltre avvertire di non fare il croccante troppo massiccio, perocchè il suo miglior pregio consiste appunto nell'esser sottile e delicato. Quando poi sia totalmente freddato, si toglie dalla forma, battendo un poco l'orlo di questa sulla tavola.

757. - Croccantini.

Sbucciate 200 grammi di mandorle dolci, avendole prima tenute per alcuni minuti nell'acqua calda: indi asciugatele con un tovagliuolo e pestatele nel mortaio unitamente a 3 chiare di uova, che aggiungerete a poco per volta. Quando le mandorle saranno ridotte come una poltiglia, unitevi 100 grammi di semolino finissimo, 300 grammi di zucchero in polvere, un poco di scorza di limone grattata e una cucchiaiata d'acqua di fior d'arancio; mescolate ben bene il tutto, onde formarne una pasta consistente ed uniforme; stendete questa sopra un'ostia, tagliatela a mostacciuoli e fateli cuocere al forno sopra una lamiera.

758. - Panforte all'uso di Siena.

Fate bollire in una caldaia 3 chilogrammi di miele buonissimo, aggiungetevi 600 grammi di mandorle sbucciate, 400 grammi di nocciuole tolte dal loro guscio ed un poco abbrostolite, 300 grammi di cedro candito trinciato, 10 grammi di cannella in polvere, un poco di pepe e 600 grammi di cioccolata pesta, o meglio grattata. Rimestate ben bene, ed a poco per volta aggiungete tanto semolino quanto ne occorre per dare al composto la necessaria consistenza. Ritirate poscia dal fuoco la caldaia, lasciate freddare un poco il contenuto, e fatene tanti pani tondi a guisa di rotelle schiacciate dell'altezza di un grosso dito, o poco più, e del diametro di un piatto comune da tavola, stendendo il composto sopra dell'ostie bianche mentre è tuttora tiepido. Formati così i panforti, fateli prosciugare al forno a moderatissimo calore.

Per ottenere il panforte di qualità superiore e più squisito, sostituirete al semolino una quantità di mandorle prosciugate al forno, ma non abbrostolite, e che pesterete, riducendole in polvere. Siccome però in questo caso la pasta riescirà molle, così nel distenderla sulle ostie la conterrete entro alcuni cerchi di carta, preparati appositamente.

Quando poi i panforti saranno prosciugati, intonacatene il disopra con un composto assai denso di zucchero bianchissimo e di chiara di uovo; ovvero spolverizzateli semplicemente con cannella fine.

759. - Torrone all'uso di Napoli.

Sopra apposito fornello adattate una caldaia, in mezzo della quale penda una lunga e forte mestola di legno, la cui estremità superiore sia legata ad un anello di ferro fissato in alto. Mettete dentro questa caldaia 3 chilogrammi di miele e chiarificatelo per

3 volte a fuoco lento con chiare di uova sbattute insieme con poca acqua. Continuate a far cuorere il miele, agitando sempre in tondo colla mestola, finchè non sia giunto a tal grado di cottura che mettendone un poco sulla punta di un bastoncello, o soffiandovi sopra, si solidifichi quasi all'istante.

Allora aggiungete 3 chilogrammi di mandorle e 100 grammi di pistacchi, seguitando a rimestare; aromatizzate con qualche essenza a vostro piacere: menta, bergamotta, cedro, ecc., e ritirando la caldaia dal fuoco, versate e distendete il composto sopra ostie bianche per l'altezza di circa 2 dita; coprite indi con altre ostie, ed allorchè il torrone così fatto sarà quasi raffreddato, tagliatelo con buona coltella a pezzi lunghi o quadrati, e serbatelo in luogo asciutto.

Abbiate cura, nel fare il torrone, di mantener sotto alla caldaia un fuoco sempre moderato, e di non cessare un istante dal tramenare il composto: anzi, abbisognando questo di 6 o 7 ore di cottura, saranno necessarie più di due braccia per poter continuare senza interruzione a menare la mestola, specialmente sulla fine, quando cioè l'impasto comincia a prendere una forte consistenza, divenendo di faticosa lavorazione.

760. - Caramelle.

Si fa cuocere lo zucchero alla cottura cosidetta « Caramel », e per conoscere quando sia a tal grado di cottura, si bagna il dito nello zucchero, e subito si pone nell'acqua fresca: indi si mette sotto i denti, e, se non si attacca ai medesimi ed è alquanto croccante, allora è cotto, e si versa in piccole dosi sopra una pietra; poi si avvolge ciascun pezzetto nella carta.

Se volete dargli qualche gusto di odore, oppure colore, bisogna metter ciò che si desidera nello zucchero quando bolle.

La suddetta cottura di zucchero serve per fare stampini, fiori, conchiglie, figurine od altro, e cuocendolo a metà si può versare sopra la pietra in lunghi pezzi, e dopo rotolarli alquanto per formarne tanti bocconcini da succhiarsi.

761. - Sformato di fragole in gelo.

Prendete 300 grammi di fragole ben mature e spremetele in un pannolino per estrarne tutto il sugo. Frattanto fate bollire 200 grammi di zucchero in 2 decilitri d'acqua (Vedi nota a pagina 22), e, ottenuto così uno sciroppo, unitelo al sugo delle fragole aggiungendovi l'agro di un limone. Poi passate di nuovo il tutto da un pannolino.

Prendete allora 20 grammi di colla di pesce, che avrete già tenuto in molle per 2 ore; fatele spiccare il bollore in un decilitro

d'acqua, e versatela così bollente nel suddetto miscuglio. In ultimo aggiungetevi 3 cucchiaiate di rum e versate il composto nello stampo per metterlo in gelo.

762. - Zuppa di ciliege.

Prendete quella quantità di ciliege visciole che può occorrervi; togliete loro il nocciolo e mettetele al fuoco con poca acqua, un garofano ed un pezzetto di cannella. Appena cominciano a bollire, versateci un terzo di zucchero del peso lordo delle ciliege, e mescolate adagio.

Quando saranno cotte, intingete una giusta quantità di savoiardi nel rosolio e collocateli suolo per suolo, insieme con le ciliege, in uno stampo, che terrete alquanto in ghiaccio prima di sformare la zuppa così ottenuta.

763. - Sformato di conserve.

Ungete con burro freddo uno stampo da budino e riempitelo di pan di Spagna (Num. 702), intinto nel rosolio, e di conserve di frutta, regolandovi in tutto come al Num. 742, pur non adoprando la crema. Dopo alcune ore, quando cioè il composto sarà compenetrato, sformatelo, avvertendo però di immergere prima, per un momento, lo stampo nell'acqua bollente acciocchè il burro si sciolga.

764. - Mele pasticciate.

Prendete alcune mele di qualità duracine, come per esempio le mele rose; togliete loro il torsolo con un cannello di latta, sbucciatele e tagliatele a fettine sottili e rotonde. Quindi fatele cuocere con acqua sufficiente e un pezzetto di cannella.

A mezza cottura versateci tanto zucchero quanto ne occorre per renderle dolci. Infine prendete un piatto di rame, versateci le mele, e, coprendole con pasta frolla (Num. 670) fate cuocere in forno e servite caldo questo dolce.

765. - Pesche ripiene.

Prendete 6 pesche spicche, grosse, ma poco mature; dividetele in mezzo, togliete loro i noccioli allargando alquanto, colla punta del coltello, i buchi che lasciano. La polpa che ne ritraete la unirete a 50 grammi di mandorle dolci battute, fra le quali ne mescolerete 3 di pesca, con 50 grammi di zucchero in polvere. Battete

tutto nel mortaio e aggiungetevi 4 savoiardi sbriciolati e 10 grammi di cedro candito tagliato a dadi.

Col suddetto impasto riempirete i buchi delle mezze pesche, le quali poi dovrete collocare in una teglia di rame, col ripieno volto all'insù. Versate nelle medesime mezzo bicchiere di vino bianco eccellente e 30 grammi di zucchero, e fatele cuocere infine fra 2 fuochi, servendole poi calde o fredde a piacere.

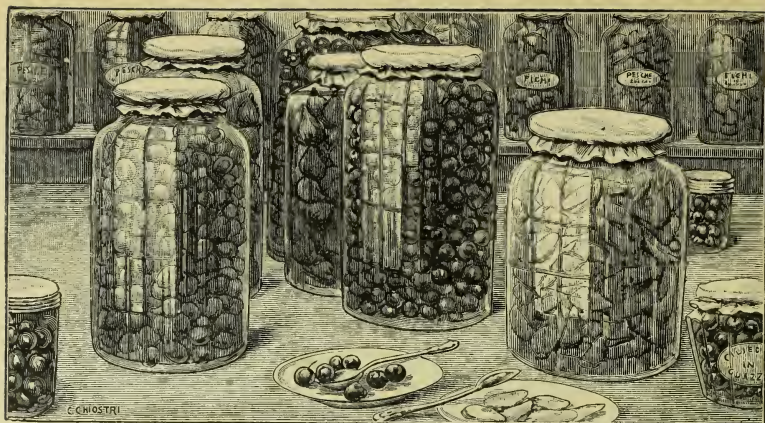
766. - Pesche alla principessa.

Scegliete 6 belle pesche spicche, non troppo mature: apritele in mezzo, toglietene il nocciolo separando le due metà, ed accomodatele in una teglia colla parte concava di sopra. Prendete poscia un'altra pesca, mondata e privata del nocciolo; mettetela nel mortaio insieme con 35 grammi di amaretti; pestate ben bene tutto, indi aggiungete a questa sorta d'impasto un torlo d'uovo e 15 grammi di zucchero; mescolate ed assimilate ogni cosa, e riempitene le 12 mezze pesche suddette.

Allora bagnatele con mezzo dito di bicchier di vin bianco; spolverizzatele con zucchero; fatele cuocere al forno, ed infine, disposte con bell'ordine le pesche così cotte in un piatto adattato, versatevi dello zabaione preparato conforme al Num. 743, e servite caldo.

767. - Ribes in gelo.

Prendete 300 grammi di ribes e, dopo avergli tolto i gambi, disfatelo bene colle mani. Lasciatelo in riposo per qualche ora, indi passatene il succo da un pannolino, spremendolo bene; lasciatelo di nuovo in riposo, e ripassatelo ancora altre volte finchè non rimane chiaro.

Frattanto fate bollire per 10 minuti 130 grammi di zucchero in un decilitro d'acqua (Vedi nota a pag. 22). Passate dal pannolino lo sciroppo così ottenuto e mescolatelo al succo del ribes unendovi l'odore della vainiglia. Aggiungete 20 grammi di colla di pesce, diluita in un decilitro d'acqua, e 4 cucchiaiate di marsala. Versate poi il tutto in uno stampo, e tenetelo nel ghiaccio per alcun tempo.

Frutta in guazzo.

768. - Ciliege.

Scegliete delle belle ciliege duracine, che sieno perfettamente mature, sane ed alquanto dure al tatto; tagliate loro la metà del gambo; foratele ad una ad una con uno spillo e mettetele in un vaso di vetro munito di tappo smerigliato, o che in altra guisa si possa chiudere ermeticamente. Versatevi tanto spirito di vino di buona qualità quanto ne occorre per ricoprire tutte le ciliege, aggiungete 150 grammi di zucchero in polvere per ogni litro di spirito impiegato, ed alcuni aromi, come garofani, cannella in pezzi, un pizzico di coriandoli, un poco di macis e qualche grano di pepe. Infine tappate il vaso.

Dopo 6 settimane, o 2 mesi al più, ritirate tutti gli aromi, i quali avrete a tal'uopo avvolti in un pezzetto di mussola, e, chiuso di nuovo il vaso, serbate il guazzo per l'uso.

769. - Susine claudie.

Prendete delle belle susine, un poco prima della loro perfetta maturità, e ben verdi; tagliate loro mezzo gambo e con una spilla pungetele fino al nocciolo e gettatele via via nell'acqua fresca; dopo ciò, mettete una bacinella d'acqua al fuoco; quando l'acqua bollirà, vi getterete le susine; dopo 2 o 3 minuti toglierete la bacinella dal fuoco, vi aggiungerete un po' di copparosa turchina, e lascerete freddare il tutto per 8 ore; ciò fatto riporrete la bacinella su fuoco lieve colle susine. Quando l'acqua sarà riscaldata

tanto da non potervi tenere il dito dentro, e le susine saranno bene rinverdite, leverete la bacinella dal fuoco e getterete le susine nell'acqua fresca. Freddate che sieno, le toglierete dall'acqua per farle sgrondare.

Avrete frattanto chiarito dello zucchero; quando questo sarà cotto a filo, lo verserete sulle susine, già poste in un vaso adattato, e ve le lascerete soli 10 minuti. Allora scolerete lo zucchero delle frutta, e lo farete ristringere un poco al fuoco; quindi tornerete a versarvelo sopra; per lasciarlo ancora 10 ore, affinchè il frutto si penetri bene dello sciroppo.

Passato questo tempo, toglierete nuovamente lo zucchero dalle susine, lo metterete in una bacinella nuovamente sul fuoco, e quando il giulebbe sarà prossimo a bollire, lo schiumerete ben bene e lo farete cuocere a perla passandolo per feltro. Quando sarà freddo, vi mescolerete, per 3 boccali di giulebbe, 6 boccali d'acquavite a 24 gradi; porrete le susine in vasi adattati, vi getterete sopra il liquore preparato e li turerete bene.

Per 4 chilogrammi di frutti mettete un chilogrammo e un terzo di zucchero.

770. - Pesche.

Prendete un chilogrammo di pesche cotogne non troppo mature, strofinalele con un canovaccio per togliere loro la lanugine e foracchiatele qua e là con uno stecchino. Fate bollire per 5 minuti 440 grammi di zucchero in un litro d'acqua, a cazzaruola scoperta, quindi gettateci le pesche intere, rimovendole spesso; fatele bollire per 5 minuti, poi levatele asciutte.

Il giorno dopo collocatele in un vaso di cristallo; versateci sopra il loro sciroppo e tanto cognac o spirito che le sommerga. Aggiungetevi pure un pezzo di cannella e alcuni chiodi di garofani.

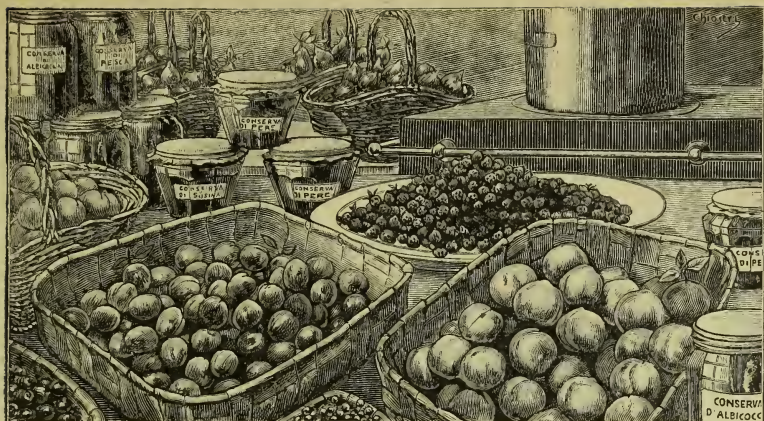
Chiudete il vaso ermeticamente, e cominciate a mangiarle dopo un mese.

771. - Albicocche.

Scegliete delle albicocche sane e non ben mature e mettete dell'acqua sul fuoco; quando l'acqua bollirà, getterete in quella le albicocche, e ritirerete subito il vaso dal fuoco. Dopo 4 o 5 minuti, leverete le albicocche dal recipiente con schiumarola, e le getterete nell'acqua fresca.

Quando saranno fredde, le toglierete dall'acqua e le metterete sopra uno staccio per farle sgrondare. Chiarirete dello zucchero a perla. Quando esso avrà raggiunto questo grado di cot-

tura, lo lascerete freddare, quindi vi mescolerete dell'acquavite a 25 gradi, nella proporzione di 4 boccali di acquavite per 2 boccali di zucchero chiarito. Porrete le albicocche in vasi di cristallo adattati e verserete sopra di esse il liquore, ricoprendole bene del medesimo. Quindi turerete tutto con sughero e cartapecora, e legherete il turacciolo.

Per 2 chilogrammi di frutta adoprerete 800 grammi di zucchero.

Composte e conserve.

---

772. - Pesche in composta.

Prendete 12 pesche duracine, togliete loro in giro la buccia con un coltello, mettetele in una cazzaruola con 2 bicchieri di vin bianco comune e un ettogrammo di zucchero in polvere; poi fatele cuocere lentamente con fuoco sotto e sopra. Allorchè sieno giunte a un giusto grado di cottura, versatele in una compostiera col loro sciroppo, aggiungetevi una cucchiaiata di rum, e prima di servirle lasciatele freddare.

773. - Pere in composta.

Prendete 600 grammi di pere e sbucciatele; se sono piccole lasciatele intere, se sono grosse tagliatele a spicchi. Quindi mettetele in cazzaruola con 2 bicchieri d'acqua, nella quale avrete spremuto mezzo limone. Mettetele sul fuoco, e, quando cominciano a bollire, unitevi 120 grammi di zucchero in polvere, scotendo ogni tanto la cazzaruola.

Quando saranno cotte, levatele ad una ad una e mettetele in una compostiera. Scolatele bene anche dall'umido che possono avere serbato, e lasciate ristringere l'acqua rimasta, facendola bollire ancora finchè non sia ridotta come uno sciroppo. Allora versatela sulle pere e servitele fredde.

774. - Mele in composta.

Prendete 500 grammi di mele e tagliatele a spicchi togliendo loro il torsolo. Mettetele al fuoco con un bicchiere e mezzo d'ac-

qua, e quando avranno bollito per un quarto d'ora aggiungetevi 180 grammi di zucchero.

Allorchè saranno cotte, levatele asciutte e mettetele nel recipiente in cui vorrete servirle. Fate poi ristringere il succo che rimane, quindi versatelo sulle mele, che servirete diacce.

775. - Albicocche in composta.

Prendete 600 grammi di albicocche poco mature; fate ad ognuna di esse un taglio per estrarne il nocciolo e mettetele al fuoco con un bicchier d'acqua. Quando cominciano a bollire, unitevi 100 grammi di zucchero; quindi procedete come per le pere in composta al Num. 773.

776. - Ribes in composta.

Prendete 300 grammi di ribes, nettatelo dai gambi, mettetelo al fuoco con 2 decilitri d'acqua (Vedi nota a pag. 22) e quando avrà alzato il bollore versateci 120 grammi di zucchero. Lasciatelo bollire per 2 minuti, avvertendo che il ribes resti intero.

Servitelo ghiaccio.

777. - Ciliege in composta.

Prendete mezzo chilogrammo di ciliege belle, tagliate loro metà del gambo e fatele bollire in uno sciroppo, già preparato con 325 grammi di zucchero ed un bicchier di acqua.

Allorchè le ciliege saranno bastantemente cotte, ritiratele dalla cazzaruola e mettetele in una compostiera: indi lasciate bollire ancora lo sciroppo onde meglio condensarlo, avvertendo però di schiumarlo; fatelo freddare, versatelo nella compostiera sopra le ciliege, e poi servite in tavola. Potrete aromatizzare questa composta aggiungendo, durante la cottura, un poca di cannella o di scorza di limone, che però in ultimo ritirerete.

778. - Prugne sciroppate.

Prendete 500 grammi di prugne, tenetele in molle per 2 ore nell'acqua fresca, levatele asciutte e mettetele al fuoco con un bicchiere di vino annacquato, un bicchierino di marsala, 100 grammi di zucchero bianco e un pezzetto di cannella. Fatele bollire per mezz'ora lentamente, a cazzaruola coperta, ma prima di levarle dal fuoco assicuratevi che siano cotte.

Infine levatele asciutte, mettetele nel recipiente in cui volete servirle, fate ristringere al fuoco lo sciroppo rimasto, e in ultimo versate anche questo sulle prugne.

779. - Conserva di pesche.

Prendete delle pesche burrone ben mature, togliete loro il nocciolo e mettetele al fuoco senz'acqua. Lasciatele bollire per circa mezz'ora, disfacendole frattanto col mestolo, quindi passatele per lo staccio. Allora pesatele e rimettetele al fuoco aggiungendovi 800 grammi di zucchero per ogni chilogrammo di pesche passate.

Voltate spesso col mestolo finchè la conserva divenga sufficientemente consistente, della qual cosa ne otterrete la prova versando ogni tanto una cucchiataia del composto in un piatto, sul quale dovrà, quando è cotta, scorrere a stento.

Cotta che sia, mettetela calda in vasetti di cristallo, e quando sarà diaccia, copritene la superfice con un pezzo di carta oliata, tagliata in tondo alla giusta grandezza del vasetto. Infine turate ermeticamente i recipienti, sia con tappo smerigliato, se lo avete, sia con pergamena ammollata prima nell'acqua e poi legata strettamente con spago all'intorno affinchè non vi penetri aria, o con turo di metallo.

Le conserve di frutta in tal modo preparate si possono conservar benissimo da un anno all'altro.

780. - Conserva di albicocche.

Scegliete albicocche sane e sugose, ma senza esser troppo mature; togliete loro il nocciolo aprendole in mezzo, e fatene la conserva procedendo in tutto come per quella di pesche sopra descritta.

781. - Conserva di susine.

Prendete delle susine claudie ben mature, o qualsiasi altra qualità. Togliete loro il nocciolo, fatele bollire pochi minuti e passatele dallo staccio. Avvertite di pesare le susine da crude, e, quando le avrete passate, le rimetterete al fuoco unendovi 60 grammi di zucchero per ogni 100 grammi di susine crude.

782. - Conserva di lampone.

Mettete il lampone così naturale al fuoco e lasciatelo bollire per 20 minuti circa. Quindi passatelo dallo staccio, pesatelo, e rimettetelo al fuoco con pari peso di zucchero, facendolo bollire finchè non abbia raggiunto la densità di conserva.

783. - Conserva di ribes.

Prendete il ribes e spremetene il succo da un pannolino; pesatelo, aggiungete pari quantità di zucchero, fatelo bollire alquanto, e ne otterrete facilmente la conserva che serberete in vasi come le altre.

784. - Conserva di more.

Prendete 2 chilogrammi di more, disfatele con le mani e fatele bollire per 10 minuti. Poi passatele dallo staccio e rimettetele al fuoco con 400 grammi di zucchero, lasciandole bollire così fino a giusta consistenza.

Versate poi la conserva nei vasetti, e operate come di solito.

785. - Conserva di mele cotogne.

Prendete 500 grammi di zucchero fine, scioglietelo al fuoco con mezzo bicchiere d'acqua, fatelo bollire un poco e lasciatelo in disparte.

Frattanto sbucciate 800 grammi di mele cotogne, tagliatele a fette sottilissime scartandone il torsolo, e mettetele al fuoco in una cazzaruola di rame con un bicchier d'acqua. Tenetele coperte, ma rimestate spesso onde schiacciarle bene col mestolo. Quando saranno morbide, versateci lo sciroppo di zucchero già preparato come abbiamo detto, mescolate sovente, e fate bollire finchè la conserva sia fatta.

786. - Conserva di aranci.

Prendete 12 aranci, foracchiatene la scorza con la forchetta e teneteli in molle per 3 giorni, cambiandone l'acqua mattina e sera. Il quarto giorno tagliateli a fette sottili, togliendone tutti i semi. Allora pesateli e metteteli al fuoco con tanta acqua quanto è la metà del peso degli aranci. Quando avranno bollito 10 minuti, aggiungetevi un bel limone di giardino tagliato a fette e privo dei semi, come gli aranci. Versateci subito tanto zucchero quanto era il peso degli aranci, e rimestate continuamente finchè il composto non abbia ripreso il bollore.

Per accertarvi della giusta cottura della conserva, versatene, come di solito, una cucchiaiata in un piatto, e, se stenta a scorrere, levatela subito. Quando sarà tiepida, versateci 4 cucchiai di rum eccellente e ponetela in vasetti come tutte le altre conserve.

787. - Conserva di rose.

Questa conserva è necessario prepararla nel mese di maggio, quando abbondano le belle e profumose rose chiamate maggesi.

Prendete una quantità di rose maggesi, sfogliatele e recidete ad ogni foglia la punta scolorita che è in fondo alla medesima. Ottenete un peso esatto di 200 grammi di foglie di rosa. Allora mettetele in un recipiente di porcellana con 200 grammi di zucchero bianco e fine e il sugo di mezzo limone, e strofinatele bene con le mani per ridurle quasi come una pasta. Frattanto sciogliete al fuoco altri 400 grammi di zucchero bianco con 6 decilitri di acqua (Vedi nota a pag. 22), e gettateci il suddetto composto di foglie di rosa per farlo bollire finchè lo sciroppo sia condensato, la qual cosa si conosce se, prendendone una goccia fra le dita, comincia ad appiccicare. Ma avvertite però che non faccia filo. Prima di ritirare dal fuoco, date colore alla conserva col liquido Breton.

Quando sarà diaccia, versatela nei vasetti come tutte le altre conserve.

788. - Conserva di fragole.

Togliete il gambo, o picciòlo, a 2 chilogrammi di fragole, passatele allo staccio, unite al prodotto 8 ettogrammi di zucchero in polvere, poi mescolate e lasciate in riposo il miscuglio per una intera notte, entro un recipiente di terraglia.

Il giorno dopo fate cuocere questo preparato a fuoco moderato, in adatta cazzaruola, rimestando spesso; ed allorchè la conserva siasi alquanto condensata, ritiratela, fatela raffreddare e chiudetela in vasetti di cristallo onde conservarla per l'uso.

789. - Marmellata di albicocche.

Prendete 2 chilogrammi di albicocche ben mature e fragranti; apritele in mezzo, onde toglierne il nocciolo, e mettetele a cuocere in una cazzaruola con mezzo bicchiere di marsala, 150 grammi di zucchero, un poco di scorza di limone raschiata, ed una presa di cannella. Tramenate spesso, e quando le albicocche si saranno quasi spappolate, versate tutto il contenuto della cazzaruola in uno staccio e fatevelo passare, premendo col mestolo.

Raccogliete indi in adatto recipiente la marmellata così ottenuta, aggiungetevi un poco di cedro candito, trinciato minutamente ed un bicchierino d'alkermes; mescolate bene il tutto e servitelo freddo in una compostiera.

Volendo riempire di questa marmellata torte o pasticci, si tralascia di aggiungervi il cedro e il rosolio.

790. - Marmellata di pesche.

Levate il nocciolo a 2 chilogrammi di pesche della specie che più vi piace e tagliatele a pezzi; mettetele a cuocere in una cazzaruola con un poco di vin bianco comune, o di marsala, 150 grammi di zucchero ed una presa di cannella; lasciatele spappolare e condensare alquanto, tramenandole di sovente affinchè non si attacchino al fondo, e poscia passatele per lo staccio, procedendo poi come per la marmellata di albicocche descritta al Num. 789.

791. - Marmellata di susine.

La farete come quella di albicocche, sostituendo a queste una quantità eguale di susine della specie che più vi aggrada: avvertendo però che, ove fossero un poco agrette, converrebbe aumentare la dose dello zucchero.

792. - Marmellata di pere.

Prendete 2 chilogrammi di pere, sane e sugose; mondatele della loro buccia, tagliatele a pezzi, gettandone via il torsolo, e mettetele al fuoco in una cazzaruola con un bicchierino di marsala, altrettanto vino bianco comune, 150 grammi di zucchero, un poca di cannella e la raschiatura della scorza di mezzo limone. Tramenate spesso, e quando le pere siano quasi disfatte, passatele per lo staccio, ed avrete un'eccellente marmellata per riempirne torte e pasticci.

793. - Marmellata di mele.

Fate questa marmellata in tutto come quella sopra descritta, sostituendo, naturalmente, alle pere, una egual quantità di buone mele.

794. - Marmellata di ciliege.

Scegliete delle ciliege belle e mature, toglìete loro il nocciolo, ed il gambo, e, così mondate, pesatele. Prendete poscia tanto zucchero quanto la decima parte del loro peso; unitelo a queste in una cazzaruola, aggiungendovi un poca di cannella, e fate cuocere, tramenando col mestolo, finchè le ciliege siansi spappolate ed alquanto prosciugate. Allora passatele per lo staccio, e servitevi di questa marmellata per riempire pasticcini o torte.

795. - Marmellata di fragole.

Questa marmellata si fa a freddo, onde conservar meglio la fragranza del frutto; poichè, dovendosene riempire torte e pasticci, che poi si fanno cuocere al forno, la marmellata resterà così sufficientemente cotta. Una doppia cottura riescirebbe dannosa alla bontà della marmellata stessa.

Prendete dunque la quantità di fragole che vi abbisogna e schiacciatele, pigiandole in un catino: indi passatele per lo staccio; unite al sugo ottenuto una proporzionata dose di zucchero in polvere, mescolate il tutto e passate nuovamente per lo staccio.

796. - Marmellata di lamponi.

Fatela a freddo, come quella di fragole, sostituendo a queste dei lamponi ben maturi.

797. - Gelatina di ribes.

Mettete in un vaso di terraglia e pigiate coi pugni 2 chilogrammi di ribes rosso, un chilogrammo di ribes bianco e 500 grammi di lamponi ben maturi; passate il tutto traverso un pannolino, pigiate con forza i grappoli e le fecce, onde cavarne quanto più sugo sia possibile; mettete questo in una cazzaruola sopra fuoco gagliardo; schiumatelo quando occorre, e dopo un quarto d'ora d'ebullizione aggiungetevi 2 chilogrammi di zucchero. Fate cuocere ancora per mezz'ora, continuando a schiumare, e versate poi la gelatina in vasi, o alberelli di terraglia, che chiuderete soltanto dopo 2 giorni.

La gelatina sarà al suo punto di cottura, quando, versandone una cucchiaiata in un piatto essa vi aderisca.

798. - Gelatina di ciliege.

Fatela come quella di ribes sopra descritta, adoprando invece ciliege, ed unendo al succo di queste una proporzionata quantità di zucchero: cioè 6 ettogrammi circa per ogni chilogrammo di ciliege.

Per questa gelatina le visciole sono da preferirsi a tutte le altre qualità. Inoltre essa riescirà assai più gustosa se durante la sua cottura vi si uniranno alcuni noccioli pestati insieme con le loro mandorlette. In questo caso però la gelatina, dopo cotta, dovrà esser passata per lo staccio.

799. - Gelatina di pere.

Prendete delle buone pere, sane e sugose; mondatele della buccia, tagliatele a pezzi, togliete loro il torsolo, e mettetele a mano a mano nell'acqua fresca onde non anneriscano. Indi ritiratele, fatele un poco sgocciolare e mettetele in una cazzaruola, unitamente ad alcune fette di limone e dell'acqua sufficiente a ricoprirle. Fate allora cuocere finchè la frutta siasi quasi spappolata: indi passate tutto per lo staccio comprimendo con un mestolo, e mettete da parte la poltiglia che ne otterrete.

Frattanto preparate uno sciroppo semplice, conforme è altrove indicato, adoprando tanto zucchero quanta è in peso la poltiglia di pere suddetta, ed acqua in proporzione; unitevi la detta poltiglia, mescolate ben bene, e fate cuocer tutto ancora per una mezz'ora o poco più, tramenando continuamente. Fatta così la gelatina, la porrete in vasi adatti, che tapperete quando essa sarà totalmente fredda.

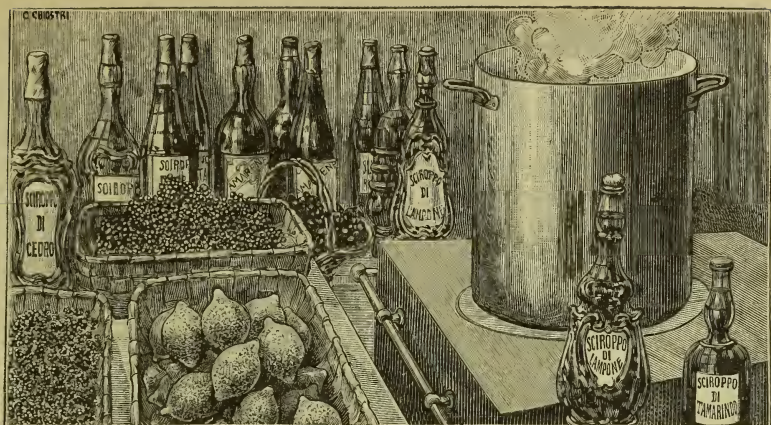
800. - Gelatina di mele cotogne.

Prendete alcune mele cotogne, ben mature, tagliatele a fette e togliete loro il torsolo. Poi mettetele al fuoco coperte d'acqua e lasciatele bollire coperte, senza mai toccarle, finchè saranno ben cotte. Allora versatele in uno staccio molto fitto, e raccogliete in un recipiente tutta l'acqua che scolano, senza però spremerle. Pesate quindi l'acqua, mettetela di nuovo al fuoco con egual peso di zucchero bianco, e fatela bollire lasciando la cazzaruola scoperta. Quando lo zucchero fa la perla, la gelatina è fatta.

Con le mele che rimangono, potete fare la conserva come al Num. 785, aggiungendo però altrettanto zucchero quanto sarà il peso delle mele passate.

801. - Gelatina di susine.

Le susine dette « claudie » son quelle che per la loro fragranza meglio si prestano a quest'uso.

Prendete dunque 3 chilogrammi di queste susine, apritele in mezzo, toglietene il nocciolo e passatele attraverso lo staccio, facendo in modo che vi rimangano soltanto le bucce. Mettete in una cazzaruola il succo così ottenuto; fate cuocere a fuoco gagliardo, tramenando col mestolo, e dopo 15 o 20 minuti d'ebullizione aggiungetevi 2 chilogrammi di zucchero: mescolate ben bene e lasciate sul fuoco ancora per mezz'ora, rimestando quando occorre. Infine mettete la gelatina in barattoli, che turerete quando sarà freddata.

BEVANDE.

Sciroppi.

ISTRUZIONI GENERALI SUGLI SCIROPPI.

Lo sciroppo più semplice è quello preparato con zucchero ed acqua: ma si fanno sciroppi anche sciogliendo lo zucchero col succo di alcune frutta, o coll'infuso acquoso di qualche pianta aromatica: in questi ultimi casi lo sciroppo prende il nome della sostanza adoprata, e così dicesi « sciroppo di ribes, d'altèa, ecc. » La regola da seguirsi per la dose dello zucchero nella preparazione degli sciroppi, è di metterne tanto quanto può scioglierne l'acqua, od altro liquido che si voglia. I succhi acidi delle frutta ne disciolgono circa 160 grammi per ogni 100 grammi di succo; gli infusi ed i decotti possono discioglierne un poco più, ed in generale ce ne vuol sempre un poco meno del doppio in peso del liquido che si vuole adoprare.

Se si vuole adoprare un infuso, un decotto, od un succo che già siano ben limpidi, basta sciogliervi zucchero bianchissimo a bagnomaria od a lento fuoco, e lo sciroppo si otterrà senza bisogno di cottura nè di chiarificazione. Tuttavia è bene notare che la cottura conserva più lungamente gli sciroppi, i quali, altrimenti, sono più che mai soggetti a muffire od a fermentare quando debbono essere così conservati senza l'aggiunta dell'alcool, come si pratica per la composizione dei rosolî.

Quando dunque occorre di chiarificare uno sciroppo, lo si

deve far bollire al fuoco dopo avere sbattuto nel liquido alcune chiare di uova (2 chiare per ogni litro di sciroppo), e schiumarlo durante la cottura. Si procurerà nondimeno di tenerlo il minor tempo possibile sul fuoco, poichè con facilità lo zucchero si colorisce. Parecchi sono i segni che indicano il giusto grado di cottura dello sciroppo, ma il più semplice e sicuro consiste nella densità; versandolo dall'alto deve filare come un olio, cadere senza spruzzare, formarsi in gocce rotonde, le quali, collocate le une presso le altre in un piatto, non si ravvicinano che lentamente: infine, soffiando sulla sua superfice, vi si deve formare una pellicola rugosa.

Lo sciroppo semplice a freddo si fa adoprando 2 chilogrammi di zucchero per ogni litro d'acqua, e lasciando fondere senza il concorso del fuoco.

802. - Sciroppo di ribes.

Prendete un chilogrammo di ribes, che non sia intieramente giunto a maturazione; 300 grammi di belle ciliege ed altrettanto di lamponi. Togliete i noccioli ed i gambi, o piccioli, a tutte queste frutta, spremetene il succo in un recipiente di terraglia, passatelo per staccio e lasciatelo in riposo per 3 o 4 giorni in luogo fresco, tenendo però il vaso ben turato onde non abbia a svanire la fragranza.

Colate poscia il liquido attraverso un pannolino, aggiungete 160 grammi di zucchero per ogni 100 grammi di succo ottenuto, e ponete al fuoco a bagnomaria. Allorchè lo zucchero si sarà perfettamente disciolto, lasciate spegnere il fuoco e raffreddare il liquido, ed avrete così fatto lo sciroppo, che conserverete in bottiglie ermeticamente turate.

Il soggiorno del succo in luogo fresco, prima di aggiungervi lo zucchero, ha per scopo di chiarificarlo col mezzo della fermentazione che vi si stabilisce, e fargli deporre le parti mucillagginose, che restano poi sul pannolino pel quale viene colato. Si può più prontamente ottenere questa chiarificazione unendo al succo un poco di fior di latte, che in breve si coagula, oppure colla chiara di uovo conforme le istruzioni sopra dette, o infine sottoponendo il succo stesso all'azione dell'acqua bollente dopo di averlo chiuso in bottiglie.

Adoperando dello zucchero raffinato, e se il succo è ben chiarificato, non si formerà veruna schiuma alla superfice dello sciroppo: tuttavia, se qualche bolla si lasciasse vedere, bisognerebbe toglierla prima di ritirar lo sciroppo dal fuoco.

Quanto abbiamo detto sin qui, applicasi alla preparazione di tutti gli altri sciroppi di frutta acide, dei quali perciò parleremo più succintamente.

803. - Sciroppo di ciliege.

Togliete i gambi ed i noccioli ad una certa quantità di belle ciliege, ben mature e sane ; ponetele sul fuoco con pochissim'acqua, e dopo averle fatte bollire per 15 o 20 minuti, spremetele per estrarne tutto il succo.

Pesatele allora ed unitevi zucchero al doppio del suo peso, nonchè un poca d'acqua nella quale sia stata in fusione sino dal giorno innanzi una proporzionata dose di cannella ; ponete al fuoco in una cazzaruola, chiarificate con albumina d'uovo, e fate cuocere sino a che lo sciroppo sia ridotto a giusta densità, e schiumando ogni qualvolta occorre. Fatelo indi freddare, e serbatelo in bottiglie ben chiuse.

804. - Sciroppo di more.

Procuratevi 2 chilogrammi di more di macchia, che non siano troppo mature, e, senza schiacciarle, ponetele al fuoco in una cazzaruola con 2 chilogrammi di zucchero in polvere. Il calore farà bentosto screpolare le more, le quali allora renderanno tutto il loro succo, che sarà perfettamente limpido, mentre se aveste schiacciato la frutta esso riescirebbe torbido. Discioltosi indi lo zucchero, pochi minuti di ebullizione basteranno perchè lo sciroppo sia fatto. Allora lo colerete attraverso uno staccio di crino, sul quale rimarranno le more spappolate, che vi guarderete dal premere, onde non intorbidare lo sciroppo, il quale così non avrà bisogno di essere chiarificato.

805. - Sciroppo di lamponi.

Disfate i lamponi staccandoli dal gambo e spremendoli colle mani come fareste per ammostare l'uva, metteteli dentro un vaso di terra o di legno in luogo fresco. Allorchè cominceranno a fermentare, per la qual cosa occorreranno circa 3 giorni, rimestateli con un mestolo 2 volte al giorno, continuando così finchè non avranno smesso di alzare. Allora passateli a poco per volta in un pannolino, spremendoli bene colle mani, e poi passate il succo spremuto da un filtro 2 o più volte, finchè il liquido non resti limpidissimo. Ciò fatto, pesate il succo che deve raggiungere il peso di 3 chilogrammi, e quando comincia a bollire, versateci 4 chilogrammi di zucchero in polvere e 30 grammi di acido citrico. Rimestate continuamente col mestolo, onde non si attacchi, lasciate bollire per 2 o 3 minuti, e quando è diaccio mettetelo in bottiglie e conservatelo in luogo fresco.

Nel suddetto modo si può anche procedere per ottenere lo sciroppo di ribes.

806. - Sciroppo di cedro.

Prendete 3 limoni di giardino e toglietene tutta la polpa interna, senza spremerla, nettandola però dai semi e dalle pellicole. Tagliate sottilmente, a striscioline, la buccia di uno dei limoni e mettetela al fuoco con un bicchiere d'acqua da tavola. Quando avrà bollito un poco, levate la buccia, versateci la polpa dei limoni, e lasciate bollire finchè lo sciroppo sia cotto, la quale cosa si giudica dalla perla che fa bollendo, come pure dal colore dorato che acquista.

Conservatelo in un recipiente di vetro, e sciogIietelo nell'acqua fresca a piccole dosi per beverlo.

807. - Sciroppo di fragole.

Lo farete come quello di lamponi descritto al Num. 805, sostituendo a questi un'egual quantità di fragole.

808. - Sciroppo di agresto.

Pigiate in un catino la quantità di agresto che vi occorre; passatelo per lo staccio, indi filtratelo attraverso un sacchetto di flanella, raccogliendo il succo in un vaso di vetro, o di terraglia.

Preparate intanto e chiarificate bene uno sciroppo semplice di zucchero, (2 chilogrammi di zucchero per ogni litro di acqua), aggiungete per ogni litro di sciroppo ottenuto 3 ettogrammi del succo di agresto suddetto; fate bollir nuovamente sino a che il liquido abbia preso una certa densità, e finalmente lasciate freddare lo sciroppo onde riporlo in bottiglie.

809. - Sciroppo di aceto.

Mettete in un vaso di vetro tanti lamponi quanti ve ne possono entrare, senza spremerli, e versatevi sopra dell'ottimo aceto, fino a coprirli intieramente.

Dopo 5 o 6 giorni d'infusione, rovesciate il contenuto del vaso su di uno staccio, e comprimendo il frutto fatene colare, insieme con l'aceto, tutto il succo.

Raccolto poi il liquido in un adatto recipiente, lasciatelo riposare alquanto, onde si chiarifichi; poscia aggiungetevi tanto zucchero quanto è il doppio del suo peso, mettetelo al fuoco a bagnomaria, e lasciate cuocere sino a che lo sciroppo sia convenientemente denso.

810. - Sciroppo al latte di mandorle.

Sbucciate 200 grammi di mandorle dolci fra le quali 12 amare, dopo averle tenute per alcuni minuti nell'acqua calda: indi mettetele in un mortaio di marmo insieme con una cucchiaiata di acqua di fior d'arancio. Pestatele ben bene finchè le abbiate ridotte come una pasta, e sciogliete questa con 300 grammi di acqua fresca.

Allora colate il miscuglio attraverso un pannolino, che torcerete con forza affine di fare uscire alle mandorle tutto il latte; rimettete poscia nel mortaio la feccia bianca che sarà rimasta nel pannolino suddetto bagnandola con un'altra cucchiaiata di acqua di fior d'arancio, e, sciolta la pasta con altri 300 grammi di acqua fresca, passate come la prima volta per pannolino, spremendo fortemente, e riunite i 2 liquidi che metterete sul fuoco. Quando il liquido sarà caldo, versateci 800 grammi di zucchero bianco, e fatelo bollire per 20 minuti.

Lasciatelo freddare, quindi imbottigliatelo.

811. - Acetosa di lampone.

Questo sciroppo si ottiene procedendo come abbiamo detto per lo sciroppo di lampone al Num. 805, con la differenza però, che per questo occorre adoprare, invece dell'acido citrico, aceto di vino, di ottima qualità, il quale deve essere versato nello sciroppo di lampone quando si toglie dal fuoco.

La dose dell'aceto dovete regolarla assaggiando lo sciroppo.

812. - Orzata.

Prendete 75 grammi di mandorle amare e 500 grammi di mandorle dolci; mondatele accuratamente, scottandole con acqua bollente; asciugatele e mettetele in un mortaio di marmo. Intanto avrete pronto 8 ettogrammi d'acqua e un chilogrammo e mezzo di zucchero.

Ponete nel mortaio, insieme colle mandorle, un po' di questo zucchero (60 o 70 grammi), ed alcune gocce d'acqua, quindi pestate ben bene il tutto finchè siasi formata una pasta nella quale non si scorga alcun frammento di mandorle; allora aggiungete la metà, o poco più, dell'acqua che vi rimane, e fatevi sciogliere questa pasta: indi passate attraverso un pannolino, che da ultimo torcerete fortemente per farne uscire il latte di mandorle; rimettete nel mortaio la feccia bianca che è rimasta nel pannolino, aggiungete un altro poco di zucchero e l'acqua che vi è avanzata, versandovela a poco per volta, e finalmente passate anche questo

miscuglio per pannolino, spremendolo assai fortemente, ed unite i 2 liquidi così risultati.

Ciò fatto, cuocete, e chiarificate in una cazzaruola lo zucchero che vi rimane, e quando è a gran schiuma versatevi il latte di mandorle, lasciando il miscuglio sul fuoco e rimestando finchè cominci a bollire. Aggiungete un poco d'acqua di fiori d'arancio, o alcune gocce d'olio essenziale di cedro, e finalmente versate questo sciroppo in un vaso di terra per farvelo raffreddare e indi imbottigliarlo.

813. - Marena.

Prendete 2 chilogrammi di ciliege marasche; prendete altresì 100 grammi di ciliege nere e levatene tutti i gambi; ponete le frutta in un recipiente di terraglia, pigiatevele e lasciate in riposo per 24 ore.

Poi bagnate nell'acqua un pezzo di tela, mettetevi le suddette frutta, e torcendo fortemente premetene tutto il succo, che farete cadere in vaso adattato. Pestate poscia nel mortaio molti noccioli di quelli che rimarranno fra la feccia delle frutta, uniteli al succo e mettete questo al fuoco in una cazzaruola, onde fargli alzare 2 bollori.

Ciò fatto, filtrate lo stesso succo attraverso un sacchetto di grossa flanella, bagnato prima pur esso nell'acqua; e, passato il prodotto, rimettetelo al fuoco insieme con una quantità di zucchero, eguale al doppio del suo peso. Lasciate allora bollire finchè lo sciroppo abbia preso una certa densità, e, raffreddato che sia, mettetelo in bottiglie.

Questo sciroppo può conservarsi persino 2 o 3 anni.

Liquori.

ISTRUZIONI SULLA FILTRAZIONE DEI LIQUORI.

Gli aromi, i succhi e le materie coloranti che talvolta entrano nella preparazione dei liquori, rendono questi quasi sempre torbidi, o densi, per cui rendesi necessario filtrarli. Per mezzo di tale operazione si ottiene la limpidezza, e questa, insieme col gradevole gusto, costituisce il miglior pregio di qualunque liquore.

Per le piccole quantità dei liquori che generalmente si sogliono preparare in casa, è da preferirsi il filtro di carta: se ne trovano in commercio dei buonissimi, fatti con carta espressamente fabbricata.

L'apparecchio per la filtrazione è assai semplice: un imbuto sorretto da un cerchietto fissato al muro, o tenuto da apposito sostegno movibile, e dentro l'imbuto il filtro di carta opportunamente piegato a cono. La bottiglia che deve ricevere il liquore filtrato vien situata in maniera che possa imboccare il collo dell'imbuto; indi non resta più che versare nel filtro il liquore, il quale in principio colerà abbastanza presto: ma poi, col protrarsi della operazione, accumulandosi sul filtro le polveri aromatiche che furono messe in infusione nel liquido, questo non passerà che lentamente ed a stento. Allora è d'uopo sostituire un nuovo filtro.

Gl'imbuti di vetro sono i più proprî per la filtrazione dei liquori che contengono dei succhi acidi.

814. - Liquore di caffè.

Prendete 200 grammi di caffè « moka, » leggermente abbrostolito, ed altrettanto crudo; pestate sì l'uno che l'altro, e fate

infondere per 15 giorni con 3 litri di spirito di vino, mettendo tutto in un vaso, che terrete chiuso col tappo ed agiterete più volte. In ultimo aggiungetevi un chilogrammo di zucchero disciolto già in un litro e mezzo di acqua; lasciate il miscuglio in riposo per altri 8 giorni, indi passatelo per lo staccio e filtratelo.

815. - Liquore di tè.

Prendete 120 grammi di tè verde scelto e gettateci mezzo litro d'acqua bollente. Mezz'ora dopo aggiungeteci 4 litri di ottima acquavite.

Il giorno seguente, cioè dopo 24 ore, filtrate il liquido ed aggiungetevi chilogrammi 1,600 di zucchero e un litro d'acqua.

816. - Liquore di noci.

Procuratevi una trentina di noci verdi, cioè col loro « mallo, » ma che non sieno mature; il che conoscerete trapassandole con uno spillo. Acciaccate dunque queste noci, mettetele in un vaso di vetro insieme con 12 chiodi di garofano e 2 o 3 grammi di macis pesti; versatevi sopra 6 litri di spirito a 32 gradi, e lasciate in infusione per circa 40 giorni, turando il vaso ermeticamente ed agitandone ogni tanto il contenuto.

Trascorso questo tempo, colate il liquido attraverso uno staccio finissimo, unitevi 2 chilogrammi di zucchero di prima qualità, disciolto prima in 3 litri d'acqua; rimettete il liquido nel suo vaso, che intanto avrete lavato, lasciatelo ben turato ancora per 2 mesi, e finalmente filtratelo con carta e ponetelo in bottiglie.

817. - Liquore di ribes.

Pigliate una certa quantità di ribes rosso; colatene il succo attraverso un pannolino spremendo con forza, e per ogni litro di questo succo aggiungete 3 grammi di cannella pesta, 2 grammi di garofani e 2 litri di buono spirito.

Lasciate il liquore in riposo per circa un mese: indi decantatelo, fatevi sciogliere 700 grammi di zucchero, agitando il tutto, e finalmente filtratelo con la carta, conforme sopra.

818. - Liquore di fragole.

Questo liquore si fa egualmente in tutto come quello sopra descritto, adoprando delle fragole invece di ribes.

819. - Liquore di lamponi.

Sostituite al ribes i lamponi, e farete anche questo liquore come quello descritto al Num. 817.

820. - Liquore di visciole.

Prendete un chilogrammo e mezzo di visciole, toglietene il gambo, pigiatele, schiacciatene anche i noccioli, e lasciate il tutto per 2 giorni in un catino coperto. Nello stesso tempo fate macerare in 2 litri di spirito la scorza di un limone ; unite il liquore alle visciole suddette, lasciate in riposo per un mese il miscuglio, passate per lo staccio, onde separare il liquido dalla feccia del frutto, e filtrate come al solito.

821. - Liquore di uva moscadella.

Pigliate tant'uva moscadella, ben matura, quanta ne occorre per ritrarne 2 litri di succo ; fate sciogliere in esso 500 grammi di zucchero ; aggiungete 3 litri di buono spirito, 4 grammi di cannella ben pesta e 2 garofani, e lasciate da parte per 15 o 20 giorni, agitando più volte il recipiente. Finalmente filtrate il liquore per chiuderlo in bottiglie.

822. - Liquore di melagrane.

Scegliete le melagrane, che siano ben mature ; toglietene la scorza e tutte le membrane amare che ne formano gli scompartimenti interni, e, raccolti in un recipiente di terraglia tutti i granellini rossi, spremeteli onde ritrarne tutto il succo. Poscia unitevi 2 grammi di cannella in polvere per ogni litro di detto succo, 500 grammi di zucchero, e 2 litri di spirito.

Lasciate il tutto in riposo per circa 40 giorni, filtrate il liquore, e riponetelo in bottiglie come al solito.

823. - Liquore di rose.

Prendete una quantità di foglie di rose e riempitene un recipiente intercalando a suoli foglie di rose e zucchero in polvere. Coprite ermeticamente il recipiente e tenetelo al sole finchè lo zucchero non si sia strutto. Allora riempite il vaso con alcool e, dopo 2 giorni, passatelo per lo staccio.

In ultimo imbottigliate il liquore e serbatelo per l'uso.

824. - Liquore di aranci.

Prendete 6 aranci bellissimi, di buccia fine e ben maturi. Tagliate in 4 parti ciascuno di essi e metteteli in 2 litri di acquavite nella quale li lascerete per 20 giorni.

Poi preparate uno sciroppo con 2 chilogrammi di zucchero e un litro d'acqua, ed unitelo all'acquavite. Dopo 8 giorni filtrate tutto e imbottigliate il liquore.

825. - Assenzio, all'uso svizzero.

Versate in un bicchiere e mescolate insieme fra loro i seguenti liquidi: alcool rettificato a 46 gradi, grammi 10; essenza di assenzio 4 grammi; essenza di anaci semplice e stellato 3 grammi per ciascuno; essenza di finocchio un grammo; acqua di rose 16 grammi.

Preparate in un recipiente a parte altri 2 litri e mezzo di alcool e un litro d'acqua; unitevi il suddetto miscuglio, agitatelo bene, filtrate con la carta e serbate in bottiglie chiuse.

Questo liquore ha molta analogia coll'estratto d'assenzio, senza però che l'uso continuato ne sia, come quello, egualmente dannoso.

826. - Curaçao.

Tenete per 15 giorni al sole, in una bottiglia chiusa ermeticamente, 50 grammi di scorza secca d'arancio con un litro di ottima acquavite, avvertendo di agitare il liquido tutti i giorni.

Poi fate sciogliere al fuoco 500 grammi di zucchero in pari quantità d'acqua, e versate lo sciroppo lievemente caramellato nell'acquavite suddetta.

Questo è uno dei liquori prescelti, non solo per il suo gusto squisito ma anche perchè è molto sano.

827. - « Curaçao, » all'uso d'Olanda.

Introducete in un fiasco 40 grammi di scorza di arance secca, 12 grammi di macis, 12 grammi di cannella in pezzi, 10 grammi di calamo aromatico, 8 grammi di vainiglia, 4 grammi di radice d'angelica, 2 garofani, la scorza di 4 aranci verdi non maturi, un grammo di zafferano in fili ed un pizzico di cocciniglia; versatevi un litro di spirito di vino a 32 gradi, e lasciate in fusione per 8 giorni turando bene il fiasco.

Al settimo giorno mettete in un catino 4 chilogrammi e mezzo di zucchero bianchissimo in pezzi, con 3 litri d'acqua; fatelo

sciogliere, rimuovendo ogni 2 o 3 ore, e l'indomani unitevi l'infusione suddetta ed altri 3 litri di spirito. Mescolate allora ogni cosa tramenando con un mestolo: indi lasciate in riposo per altre 24 ore, tenendo coperto il recipiente, e filtrate il liquore per serbarlo chiuso in bottiglie.

828. - Anisetta.

Pestate 100 grammi di anici verdi e teneteli per un'ora in 2 litri di alcool puro. Poi passate il liquido attraverso a un panno ed aggiungetevi 2 chilogrammi di zucchero disciolto in un litro e mezzo d'acqua.

Se volete che questo liquore sia ottimo, lasciatelo alquanto invecchiare prima di servirvene.

Invece di fare l'infuso d'anici suddetto, potrete anche adoprare alcune gocce di essenza d'anice in un litro di acquavite, alla quale aggiungerete pari quantità di sciroppo di zucchero.

829. - Crema alla vainiglia.

Prendete 4 cannelli di vainiglia tagliati a pezzetti, e teneteli per un'ora in 2 litri di alcool. Poi aggiungetevi 2 chilogrammi di zucchero disciolto in un litro e mezzo d'acqua. Agitate bene il tutto e imbottigliatelo, turandolo.

830. - « Kirsch-wasser, » all'uso casalingo.

Prendete un chilogrammo circa di noccioli di ciliege, tolti di recente dal frutto: acciaccateli, infrangendone anche le piccole mandorle che racchiudono, e ponete tutto in 2 litri di buona acquavite; fate infondere fino al tempo in cui maturano le albicocche; allora aggiungete un chilogrammo di noccioli di questo frutto, senza le mandorle; lasciate ancora in fusione per circa 2 mesi, e infine filtrate il liquido, separandolo da tutti i noccioli.

Avrete così un liquore molto somigliante al vero « Kirsch-wasser, » il quale costa carissimo, e non sempre si può avere genuino.

831. - Liquore, detto « Vespetro. »

In un litro e mezzo di buona acquavite mettete 50 grammi di semi d'angelica; 25 grammi di coriandoli, 6 grammi d'anici, 6 grammi di finocchio, 2 limoni tagliati a fette, e la scorza di 4 arance. Lasciate in fusione per circa 3 settimane, agitando ogni tanto; aggiungete in ultimo 300 grammi di zucchero in pezzi imbevuto d'acqua, e quando siasi ben disciolto, travasate il liquore filtrandolo.

832. - Liquore, detto « Perfetto-Amore. »

In un vaso di terraglia mettete 2 grossi cedri tagliati a pezzi insieme con la scorza di altri 3 o 4 ; versatevi sopra 4 litri d'acquavite, aggiungetevi un grammo di cocciniglia pestata, e lasciate in fusione per 3 giorni, turando il vaso ed agitando almeno 2 volte al giorno. Unitevi poscia uno sciroppo preparato con un chilogrammo e mezzo di zucchero bianchissimo, disciolto a freddo in un litro e mezzo d'acqua ; mescolate il tutto tramenando con un mestolo ; turate nuovamente il vaso, lasciate in riposo per altri 8 o 10 giorni, e finalmente travasate il liquore, filtrandolo con la carta per riporlo indi in bottiglie.

833. - Liquore di menta.

Alcool a 30 gradi, parti 1300 ; anici di Romagna, 4 ; anici stellati, 4 ; foglie di menta fresche, 50 ; acqua di menta, 200 ; acqua comune, 250 ; sciroppo di zucchero, 700.

Distillate a bagnomaria le prime 4 sostanze, ed al liquido ottenuto dalla distillazione aggiungete le ultime 3 ; indi mescolate e filtrate.

834. - Liquore stomatico di Raspail.

In 2 litri di alcool a 32 gradi mettete ad infondere per 25 o 30 giorni le seguenti sostanze : radice d'angelica, grammi 40 ; calamo aromatico, grammi 5 ; mirra, grammi 2 ; cannella, grammi 3 ; aloè, grammi uno ; garofani e vainiglia, grammi uno per sorta ; noce moscata, mezzo grammo ; zafferano, centigrammi 6.

Quando l'infusione è pronta, passate il liquido per pannolino, affine di separarlo dalle suddette sostanze ; unitelo ad uno sciroppo preparato con 3 ettogrammi di zucchero disciolto in 2 litri di acqua, filtrate e chiudete il liquore in bottiglie.

835. - Maraschino di Zara.

Prendete 44 once di alcool a 32 gradi e 32 once di « Kirschwasser, » mescolate insieme l'uno e l'altro, aggiungetevi una goccia di essenza di olio di rose. Diluite quindi 5 libbre di zucchero raffinato, con 60 once di acqua ; passatelo attraverso un panno, e quando sarà freddo, mescolatelo al vostro alcool e al « Kirschwasser » profumato con la essenza dell'olio testè nominato. Allora non avete altro che da riporre in bottiglie il liquore, avendo l'avvertenza di turarlo bene.

836. - Certosino.

Fate dapprima infondere per circa un mese in 2 litri di buon spirito i seguenti aromi: cedronella (melissa), grammi 15; ginepro e issopo, 10 ciascuno; seme d'angelica, 8; cannella, macis, garofani e noce moscata, 2 ciascuno; indi ritirate tutti questi aromi passando il liquido attraverso un pannolino e spremendo: unite allo spirito così aromatizzato uno sciroppo all'uopo preparato a bagnomaria con 2 litri d'acqua e 3 chilogrammi di zucchero; filtrate il liquore e serbatelo in bottiglie.

837. - Liquore di finocchio, detto « Mistrà. »

Prendete dell'alcool a 20 gradi, parti 500; semi di anici di Francia e di Romagna, 60; semi di coriandoli, 5; semi di finocchi e fava picura, 2; zucchero raffinato, 80; acqua, 200; essenza d'arancio, o limone 1 1/2. Le prime 4 sostanze si fanno macerare nell'alcool, poi si distilla a bagnomaria per tornare ad avere l'alcool già impiegato, al quale si aggiungono lo zucchero e l'acqua; mescolate ben bene il tutto, e quando le sostanze saranno bene assimilate, conservate in adatti recipienti.

Rosolî.

ISTRUZIONI GENERALI SUI ROSOLÎ.

Senza bisogno di alcuna cottura, o distillazione, si posson fare a freddo molte sorta di rosolî, a cui si dà il gusto con qualche goccia di un'essenza a piacere. Tali essenze si trovano in commercio già preparate, ed in tutti i laboratori chimici se ne può comprare con tenue spesa.

La regola generale per preparare questi rosolî consiste nell'adoprare tanta acqua quanto spirito, ed un chilogrammo e mezzo circa di zucchero per ogni litro d'acqua, per esempio: spirito di vino rettificato e acqua di fonte litri 2 per sorta; zucchero raffinato 3 chilogrammi.

Si comincia col fare sciogliere lo zucchero nell'acqua, vi si unisce indi lo spirito, si filtra il liquore come s' insegnò poco sopra, e vi si aggiungono poche gocce di un'essenza più gradita, come: menta, portogallo, ecc., secondo come volete fare il rosolio.

838. - Rosolio di ponce.

In 2 litri di eccellente rum mettete in fusione la scorza di 4 aranci, tenendo ben turato il recipiente. Dopo 8 giorni ponete al fuoco un litro d'acqua con 4 limoni tagliati a pezzi; lasciatela bollire per un quarto d'ora, e dopo averne ritirati i limoni, versatela così bollente in un catino in cui abbiate già messo 2 chilogrammi di zucchero bianchissimo in pezzi, che farete sciogliere completamente. Ottenuto così uno sciroppo denso, lasciatelo freddare, indi unitelo al rum suddetto, dal quale ritirerete allora le scorze di aranci; mescolate bene il tutto e filtrate con la carta.

839. - Alkermes.

Mettete in un vaso di vetro 40 grammi di cannella, 10 grammi di garofani e 10 grammi di vainiglia, il tutto ben pesto ; versatevi 2 litri di spirito di vino a 32 gradi, e lasciate in fusione per 10 o 12 giorni, avvertendo di tener turato il recipiente.

Poscia preparate a parte uno sciroppo, facendo sciogliere, a freddo, un chilogrammo e mezzo di zucchero sopraffino in un litro d'acqua di fonte e mezzo litro d'acqua di rose.

Finalmente pestate 10 grammi di cocciniglia e mezzo grammo d'allume, fate bollire in mezzo bicchier d'acqua per pochi minuti, ed avrete la materia colorante.

Riunite allora i liquidi suddetti, cioè : l'infusione di sciroppo e la materia colorante, mescolate bene il tutto, colate attraverso un pannolino, indi filtrate con la carta il rosolio, che sarà l'alkermes più squisito fra le diverse qualità che se ne fabbricano.

840. - Rosolio di cannella.

Fate infondere per 15 o 20 giorni, 50 grammi di cannella soppesta in 2 litri di buono spirito a 32 gradi tenendo turato il recipiente ed agitando più volte. Intanto preparate uno sciroppo, facendo disciogliere a bagnomaria chilogrammi 3 di zucchero in litri 2 d'acqua ; mescolate poscia i 2 liquidi, quindi filtrate come al solito.

841. - Rosolio di anici.

Fatelo come quello descritto precedentemente : adoprando, per l'infusione, degli anici soppesti, invece che della cannella.

842. - Rosolio di cedro.

Prendete 800 grammi di zucchero bianco in polvere e versatelo in un litro d'acqua di fonte, agitandolo tutti i giorni finchè sia sciolto. Grattate intanto la scorza di 3 limoni di giardino, piuttosto verdognoli, e tenetela per 8 giorni infusa in 2 decilitri di spirito forte (Vedi nota a pag. 22) ; gli ultimi 4 giorni rimescolatela spesso.

Scaduti gli 8 giorni, passate l'infuso dei limoni da un pannolino bagnato, spremendoli bene, e mescolate all'estratto altri 6 decilitri di spirito. Lasciate riposare il tutto per 24 ore. Il giorno dopo mescolate tutto insieme, versate il liquido in un fiasco, che scoterete ogni tanto, e dopo 15 giorni passatelo per la carta.

843. - Elisir di china.

Mescolate 250 grammi di spirito con 150 grammi di acqua. Mettetevi poscia in fusione 50 grammi di china peruviana contusa e 5 grammi di corteccia secca di arancio, pure contusa. Lasciate il tutto per 10 giorni in luogo tiepido, avvertendo di agitare il vaso una volta al giorno.

Il decimo giorno passate il detto liquido da un pannolino, spremendo forte, e passatelo per carta. Ciò fatto, diluite al fuoco 700 grammi di zucchero bianco in 550 grammi di acqua, ma senza farlo bollire, e passatelo da un pannolino. Unitevi 450 grammi di spirito, mescolate tutto insieme, e imbottigliate.

844. - Rosolio di vainiglia.

Triturate 60 grammi di vainiglia, mettetela in un vaso di vetro con 2 litri di spirito rettificato, e lasciate in fusione per circa 3 settimane, avvertendo di tenere il vaso ben turato onde la fragranza della vainiglia non svanisca. Poscia fate uno sciroppo con 3 chilogrammi di zucchero, che lascerete disciogliere in 2 litri d'acqua di fonte, e finalmente filtrate il rosolio e imbottigliatelo.

845. - Latte di donna.

Alcool a 22 gradi, parti 200 ; acqua di fior d'arancio, 10 ; tintura del balsamo del Perù, 1 ; sciroppo di zucchero bianchissimo, 100 ; acqua comune, 80 ; mescolate ben bene il tutto, indi filtratelo.

Questo liquore dev'esser bianco.

846. - Olio di rose.

Alcool a 32 gradi, 400 parti ; zucchero fino, 450 ; acqua di rose, 170 ; essenza di rose, alcune gocce. Disciogliete lo zucchero nell'acqua di rose, indi unitevi l'alcool, e filtrate insieme ; poi aggiungetevi le dette gocce d'essenza.

847. - Olio di tè.

Alcool a 26 gradi, 150 parti ; zucchero raffinato, 270 ; acqua bollente, 180 ; tè sopraffine, 6 ; ponete il tè nell'acqua bollente collo zucchero e lasciatevelo per 3 giorni ; dopo filtratelo, indi mescolatevi l'alcool, e conservatelo.

Gelati e caffè.

ISTRUZIONI GENERALI SULLA PREPARAZIONE DEI GELATI.

I gelati sono un composto liquido a cui, mediante l'azione del ghiaccio frammisto a sale, si dà la consistenza d'una manteca. Tale composto varia per le diverse specie di gelati, ma in generale vi predomina il latte, o il succo di frutta; e talora non è che l'infuso di qualche sostanza gradita; vi è poi sempre unito lo zucchero.

Per ghiacciare è necessario un secchio di legno, che abbia inferiormente un buco per dove si possa far uscire l'acqua proveniente dal ghiaccio che man mano si scioglie, una sorbettiera di stagno ed un mestolo, o spatola di legno, a lungo manico. Il secchio dovrà essere sempre più profondo che la sorbettiera, ed avere un diametro quasi doppio di questa.

Ecco ora il modo di procedere:

Mettete sul fondo del secchio uno strato di ghiaccio per l'altezza di circa 10 centimetri; spargetevi del sale grosso, e posatevi sopra la sorbettiera chiusa col suo coperchio, nella quale avrete già versato il composto allestito, avvertendo che questo non la riempia totalmente, ma arrivi soltanto a 6 o 7 centimetri al disotto del bordo; poscia, nello spazio anulare che rimane fra le pareti laterali della sorbettiera e quelle del secchio, metterete tanto ghiaccio quanto può stare, pigiandovelo bene, in pezzi non troppo grossi, onde meglio insinuarlo dappertutto, e, strato per strato, alternate questo ghiaccio con sale, adoprandone circa un chilogrammo per 6 chilogrammi di ghiaccio.

Quando avrete riempito tutto lo spazio sino all'altezza della

sorbettiera, impugnate il manico di cui è munita al coperchio la sorbettiera medesima, e fate girar questa prestamente a destra ed a sinistra per 8 o 10 minuti: indi apritela, distaccate col mestolo ciò che avrà cominciato a gelarsi sulle pareti laterali e sul fondo, sbattete collo stesso mestolo tutto il composto, mentre con la mano sinistra, prendendo la sorbettiera all'orlo, la farete girare sul ghiaccio; poi richiudetela col coperchio, continuate a farla girare, e ripetete la medesima operazione più volte, finchè il composto siasi gelato. Allora sbattete più che mai e con forza il vostro gelato, strisciando sempre col mestolo sulle pareti della sorbettiera, facendo tuttavia girare questa, e non cessate se non quando il gelato medesimo abbia preso l'aspetto di una manteca compatta ed uniforme.

Oggigiorno vi sono anco molte macchine di varie specie con le quali si può, in breve tempo, ghiacciare qualunque gelato.

Occorre avvertire che quando il ghiaccio all'intorno, sciogliendosi in parte, si sarà abbassato alquanto, dovrete levare al secchio il turacciolo che ne chiude inferiormente il buco, e da questo lasciare uscir l'acqua, ricolmando il vuoto con altro ghiaccio ed altro sale. Ed anche avrete cura, ogni qualvolta vi occorrerà di aprire la sorbettiera, di non farvi cader dentro nè sale, nè ghiaccio, il che guasterebbe ogni cosa.

Pronto che sia il gelato, servitelo subito in bicchieri, o in piattini adattati: ma se dovrete lasciarlo per alcune ore nella sorbettiera, vi converrà, prima di servirlo, sbatterlo nuovamente nel modo indicato, affine di assimilarne l'insieme, poichè il lungo riposo ne farà indurire maggiormente la parte più vicina alle pareti della sorbettiera.

MANIERA DI CONSERVARE IL SUCCO DELLE FRUTTA PER LA PREPARAZIONE DEI GELATI.

Onde poter fare i gelati di frutta anche nelle stagioni in cui queste non si trovano, convien provvedersi a tempo opportuno delle varie sorta di frutta che meglio si prestano a tali preparazioni, e serbarne il succo nella sua naturalezza e col suo profumo inalterato. Il modo di procedere per ottenere questi vantaggi è assai semplice.

Prendete la quantità di frutta che può abbisognarvi, come per esempio: ciliege, fragole, lamponi, ribes, albicocche, pesche, purchè in stato di perfetta maturità: togliete loro il nocciolo, se lo hanno, pigiatene ogni specie separatamente e passatele allo staccio crude; poi riempitene tante bottiglie nere fortissime, le quali turerete a forza, legandone il turacciolo con un laccio di spago, o fil di ferro in croce. Mettete poscia queste bottiglie in una gran caldaia, avvolgendole con paglia, o con stracci, onde non cozzino insieme e si rompano; versate nella caldaia stessa

tant'acqua fredda quanta ne abbisogna per sommergere tutte le bottiglie: indi ponetela sul fuoco, ed appena l'acqua sarà in ebullizione, ritiratela in un angolo, lasciando freddare il contenuto. Dopo ciò levate dall'acqua le vostre bottiglie, trasportatele in cantina, e serbatele per l'uso.

Quando avrete bisogno di adoprarne il succo, ne troverete il sapore e la fragranza come se i frutti fossero tuttora freschi.

848. - Gelato di crema alla vainiglia.

Fate una crema come è detto al Num. 731, lasciatela diacciare, e con quella, e in quelle eguali dosi, otterrete un gelato per 10 persone. Manipolatelo bene acciocchè riesca ben sodo e mantecato.

849. - Gelato di crema alla cannella.

Farete questo gelato come il precedente, aromatizzandolo, invece che con la vainiglia, con cannella a pezzetti, la quale ritirerete dal composto passandolo per lo staccio.

850. - Gelato di crema alla mandorla.

Ammollite per alcuni minuti nell'acqua calda 300 grammi di mandorle; sbucciatele, asciugatele con un tovagliuolo, fatele abbrostolire leggermente e pestatele ben bene nel mortaio, bagnandole poscia con un poco di latte in modo da ridurle come una pasta. Sbattete poi a parte 14 torli di uova, insieme con 350 grammi di zucchero in polvere; aggiungetevi a poco per volta 2 litri di panna, o fior di latte, e stemperatevi alfine la pasta di mandorle suddetta.

Allora ponete al fuoco il composto, tramenando incessantemente col mestolo, ed appena comincia a condensarsi ritiratelo, senza lasciarlo bollire. Lasciatelo poscia freddare, versatelo nella sorbettiera, e fate il gelato, sempre nel modo già indicato.

851. - Gelato di pistacchi.

Sbucciate coll'acqua calda 100 grammi di pistacchi e pestateli bene insieme con un cucchiaio di zucchero; quindi metteteli in una cazzaruola con 12 torli d'uovo e 300 grammi di zucchero, mescolando bene il tutto. Aggiungetevi 16 decilitri di latte (Vedi nota a pag. 22) e mettete il miscuglio al fuoco, girandolo col mestolo e lasciandovelo finchè non sia condensato come la crema. Lasciatelo diacciare, quindi versatelo nella sorbettiera.

Questa dose basterà per 16 persone.

Potrete ravvivare il color verde del vostro composto, unendovi prima di metterlo nella sorbettiera, un poco di succo di spinaci, all'uopo bolliti a parte e già spremuti per far loro abbandonare l'acqua, indi triturati e nuovamente compressi per estrarne il succo verde.

852. - Gelato di caffè.

Fate abbrostolire 100 grammi di caffè, soppestatelo, e, tuttora caldo, mettetelo in un recipiente di terraglia insieme con 2 litri di panna bollente, che avrete già allestita; coprite allora il vaso e lasciatelo in disparte. Dopo mezz'ora sbattete ben bene, con una sistola d'ottone, 12 o 14 chiare d'uovo, riducendole in una fitta spuma e quasi come neve; unitevi a poco a poco la panna suddetta, dopo averla passata per lo staccio onde separarne i frantumi del caffè, e seguitate a sbattere; aggiungetevi poscia 350 grammi di zucchero in polvere, facendovelo incorporare perfettamente, ponendo tutto sul fuoco e tramenando sempre, finchè cominci a condensarsi. In ultimo lasciate freddare, versate nella sorbettiera e procedete come al solito.

853. - Gelato di cioccolata.

Stemperate 400 grammi di cioccolata grattata e 200 grammi di zucchero in un litro di latte; quindi mettetela al fuoco e fatela bollire per qualche minuto senza mai cessare di frullare. Ritiratela dal fuoco, aggiungetevi un litro di latte, e quandó il composto sarà diaccio versatelo nella sorbettiera.

Questa dose servirà per 20 persone.

854. - Gelato spumoso allo zabaione.

Frullate 36 torli di uova insieme con 700 grammi di zucchero in polvere; unitevi poscia una bottiglia di Marsala e una di Malaga, oppure 2 bottiglie di Madera: il che sarà assai meglio, sebbene più costoso. Mescolate il tutto e ponete al fuoco continuando a tramenare finchè lo zabaione siasi condensato, senza però alzare il bollore. Ritiratelo allora dal fuoco e, raffreddato che sia, versatelo nella sorbettiera e gelate come al solito.

855. - Gelato di limone.

Mettete al fuoco in una cazzaruola 300 grammi di zucchero, bianco e fine, in mezzo litro d'acqua, con qualche pezzetto di

scorza di limone, e fate bollire per 10 minuti a cazzaruola scoperta. Poi lasciate raffreddare, quindi spremeteci il succo di 3 limoni di giardino. Passate il composto e versatelo nella sorbettiera.

Questa dose servirà per 6 persone.

856. - Gelato di aranci.

Farete questo gelato come il precedente, adoprando il succo di 3 aranci e un limone, nonchè 300 grammi di zucchero per 6 decilitri d'acqua (Vedi nota a pag. 22), essendo di per sè alquanto dolce il succo delle arance. Passate il composto dallo staccio, e versatelo nella sorbettiera.

La suddetta dose servirà per 8 persone.

857. - Gelato di ribes.

Prendete 500 grammi di ribes, 150 grammi di ciliege ben mature e un limone; spremetene tutto il succo, passandolo attraverso uno staccio. Sciogliete frattanto al fuoco, con mezzo litro di acqua, 300 grammi di zucchero facendolo bollire per 10 minuti; mescolate poi bene il tutto, e, messo il composto nella sorbettiera, gelate come al solito.

Basterà per 8 persone.

858. - Gelato di fragole.

Schiacciate e passate a forza per staccio 300 grammi di fragole ben mature, il succo di un arancio e quello di un limone, raccogliendo il tutto in un recipiente. Frattanto fate bollire per 10 minuti, a cazzaruola scoperta, 300 grammi di zucchero in mezzo litro d'acqua. Passate anche questi per lo staccio, mescolate ogni cosa, e gelate nella sorbettiera.

Anche questa dose servirà per 8 persone.

859. - Gelato di lamponi.

Preparerete questo gelato come quello sopra descritto, adoprando, invece delle fragole, una quantità eguale di lamponi ben maturi. Avvertirete soltanto che, essendo il succo di questo frutto un poco acidetto, converrà mettervi un poco più di zucchero.

860. - Gelato di visciole.

Toglięte il gambo ed il nocciolo a 2 chilogrammi di belle visciole; pigiatele, passatele per lo staccio, premendo con un me-

stolo, finchè non rimangano sullo staccio stesso che le bucce del frutto con pochi altri residui, ed unite al prodotto 800 grammi di zucchero in polvere e il succo di 2 limoni.

Poscia pestate nel mortaio 2 manciate dei noccioli che avrete tolti alle visciole ; versatevi mezzo litro d'acqua, rimestate e colate questo liquido attraverso un pannolino sul primo composto, che per tal guisa diluirete alquanto. Finalmente ripassate il tutto per uno staccio di crino assai più fitto, e fate gelare secondo la regola già indicata.

861. - Gelato di albicocche.

Prendete 600 grammi di albicocche ben mature e colte di recente, onde conservino meglio la loro fragranza ; apritele in mezzo, toglietene i noccioli, passatele a forza per lo staccio, premendo con un mestolo ; mescolateci il succo di 2 limoni di giardino. Raccolto così il succo e la polpa delle albicocche, fate bollire per 10 minuti 400 grammi di zucchero bianco in un litro d'acqua ; lasciatelo diacciare e unitevi la polpa delle albicocche. Passate di nuovo il composto, quindi gelatelo.

Questa dose può servire per 8 persone.

862. - Gelato di pesche.

Sostituendo alle albicocche una eguale quantità di pesche spicche perfettamente mature, farete il gelato come quello sopra descritto, avvertendo di unire allo zucchero 6 mandorle delle medesime pesche facendole bollire insieme a quelle per 10 minuti.

863. - Gelato di ananasso.

Cominciate a fare sciogliere in 2 litri di acqua 500 grammi di zucchero bianchissimo, ponendo il tutto a bagnomaria sul fuoco. Intanto grattate 2 ananassi ben maturi, e ritirando poscia dal fuoco l'acqua zuccherata, unitevi il frutto così grattato mentre quella è ancora calda. Coprite il recipiente e lasciate in fusione per circa 2 ore : indi passate il tutto per lo staccio, premendo fortemente il frutto con un mestolo ; aggiungete al prodotto il succo di 6 o 8 limoni : ripassate tutto per uno staccio più fitto, e versato finalmente il composto nella sorbettiera, fatene il gelato secondo il solito.

864. - Granite diverse.

Le granite, o gramolate, consistono in bibite preparate col succo di frutta, e gelate a guisa di sorbetto. Generalmente si fan-

no di arance, di limone, di visciole, di fragole, e la maniera di comporle non differisce molto da quanto si pratica pei gelati preparati colle stesse frutta, secondo è detto nelle istruzioni generali; solo si mette un poco più di acqua, e nel gelarle si adopra minor quantità di sale, dovendo esse riescire meno mantecate, meno dure, e quasi diremo granulose.

865. - Pezzi gelati.

I così detti « pezzi gelati, » o « pezzi duri, » come alcuni li chiamano, si fanno con ogni sorta di gelati ordinarî già descritti. Se ne riempiono apposite forme di stagno, le quali poi, ben chiuse, si pongono in mezzo al ghiaccio cosparso di sale e vi si lasciano per circa un'ora, onde il gelato indurisca maggiormente. Queste forme rappresentano sovente un frutto, una nicchia, o altro qualsiasi oggetto: ma possono ancora più semplicemente raffigurare un disco, od una piccola mattonella quadrata; nel primo caso si compie l'illusione riempiendo la forma con un gelato il cui colore abbia analogia coll'oggetto da esso rappresentato; nel secondo caso si può riempire ciascuna forma con più qualità di sorbetti, disponendoveli a disegno ed anche frammisti con pezzetti di frutta candite, o confettate: però è sempre necessario che le forme, anche prima d'essere riempite del sorbetto, sieno state alcun tempo nel ghiaccio, giacchè così s'impedisce al gelato di sgocciolare al contatto del metallo meno freddo.

Quando si vogliono servire questi pezzi gelati, si ritirano dal ghiaccio le forme, s'immergono lestamente e per un istante nell'acqua calda, e tosto si asciugano, si aprono e se ne rovescia il contenuto in piattini sopra foglietti di carta tagliuzzati elegantemente, e di una giusta grandezza.

866. - Pezzo in gelo marmorizzato.

Prima di tutto mettete ad ammollare nell'acqua fresca 3 fogli di colla di pesce. Frattanto preparate una crema con 100 grammi di zucchero, 80 grammi di cioccolata in polvere, 3 torli d'uovo, e 3 decilitri di latte (Vedi nota a pag. 22). Quando sarà diaccia, aggiungetevi le 3 chiare delle uova montate, quindi 150 grammi di panna montata, mescolando il tutto in modo che questa apparisca a tralci qua e là. Quindi diluite al fuoco, con un gocciolo di acqua, i 3 fogli di colla di pesce, e versate questo liquido, caldo, sul composto, continuando a rimestare. Infine versatelo in uno stampo da gelati, o in altro vaso bagnato di rosolio; chiudetelo ermeticamente, e tenetelo per 4 ore nel ghiaccio mescolato col sale.

Questo gelato basterà per 8 persone.

867. - Caffè.

Per abbrostolire o tostare, come si dice, il caffè, si adopra un cilindro attraversato da un fusto, le cui estremità s'appoggiano sopra un fornello. La scelta del combustibile non è indifferente, e bisogna sempre preferire il carbone di legna, perchè manda un calore più eguale e sostenuto; è però meglio non abbrostolire insieme i caffè gialli e verdi, essendochè questi sono sempre meno asciutti dei primi e nel tostarli separatamente, si ottengono migliori risultati.

Si mondi accuratamente d'ogni corpo estraneo il caffè, prima di tostarlo. Non si empia mai il cilindro che per metà, in modo che il fusto che l'attraversa non ne sia coperto, e che il caffè, gonfiandosi a misura che si scalda, non sia mai pigiato e possa muoversi e venir facilmente agitato. Il fuoco occorre sempre mantenerlo eguale: dev'esser moderato, specialmente in principio della operazione.

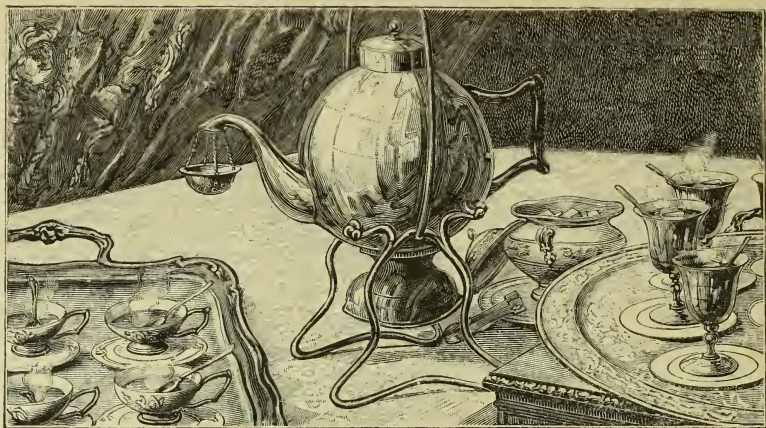
Bisogna girare e rigirare il cilindro ora da destra, ora da sinistra, fino al momento in cui il caffè manda assai fumo; allora si leva di frequente l'ordigno dal fuoco per scoterlo ed agitarlo in ogni verso. Quando l'operazione è presso al suo termine, il che esige per lo meno tre quarti d'ora, se trattasi di una mediocre quantità di caffè, il fumo esce dal cilindro con maggiore abbondanza, il granello scoppietta, diventa umido, di color bruno, e spande un gradevole odore: è quello il momento di ritirare dal fuoco il cilindro, per lasciare che la cottura si compia da sè medesima, mercè il vapore concentrato nell'apparecchio che si agita per alcuni minuti.

Si distende allora il caffè in un vassoio di legno perchè si freddi presto. Si avverte inoltre, di non macinar mai il caffè prima del suo totale raffreddamento. Circa alla quantità ci si può regolare a seconda dei bisogni della famiglia. Però, è quasi di regola che per ogni 32 grammi di caffè in polvere, si metteranno 3 misure e mezzo di acqua, il che darà 3 tazze circa di caffè; e per 125 grammi di caffè, 14 o 15 misure di acqua, che daranno circa 10 o 15 tazze. Si comprende d'altronde che per la medesima dose di caffè in polvere bisogna aumentare o diminuire le proporzioni dell'acqua, secondo che si voglia ottenere un liquido più o meno forte.

Il mezzo migliore per l'infusione del caffè è quello di servirsi di cocome a filtro che sono comodissime, sbrigative, e che danno un liquido aromatico e limpido.

La cocoma più semplice e meno cara è quella di latta, od anche di porcellana: sul graticcio del filtro, preventivamente coperto di una rotella di flanella, si pone la quantità necessaria del caffè in polvere, press'a poco come fu detto, una cucchiaiata per

ogni bicchiere d'acqua, ed un poco meno se si appronta il caffè per 5 o 6 persone; si pigia moderatamente la polvere col rolletto che si lascia sulla polvere, si colloca la grata superiore, si versa su questa metà dell'acqua bollente che dev'essere impiegata; si richiude la macchinetta col coperchio, e si aspetta che questa acqua sia filtrata. Ciò fatto si leva il coperchio e la grata superiore per sollevare il rolletto e far cadere in fondo al filtro la polvere di cui è pregno; allora si versa il rimanente dell'acqua calda, e, dopo aver chiusa accuratamente la macchina, si lascia che la filtrazione compiasi lentamente.

Durante questa operazione, si pone la cocoma nell'acqua bollente, e questo bagnomaria mantiene il liquido al grado di calore che deve conservare. Il caffè va servito in tavola appena si giudichi terminata la filtrazione. Per riscaldarlo sarà utile il bagnomaria, invece di un'altra bollitura che lo sfibri.

Bibite diverse.

868. - « Bishop, » o Vino caldo.

Ponete in una teglia, o pignatta, un litro di vino rosso, di buona qualità, con 400 grammi di zucchero, un pezzo di cannella e della corteccia di cedro. Situate la pignatta al fuoco, mescolando sempre il liquido perchè si sciolga lo zucchero, e quando il miscuglio sarà ben caldo lo passerete in uno staccio assai fino, aggiungendo al liquore la polpa di 2 cedri senza buccia e senza semi.

Per dare un sapore più tonico a questa bevanda, si può mescolarvi entro alcuni cucchiai di « Kirsch, » o di Sciampagna.

Si può inoltre preparare una specie di ponce al vino, che si beverà tanto caldo, quanto freddo. Per farlo, tagliate in quattro 2 o 3 aranci amari, di cui fenderete lievemente la scorza con un coltello, e dopo averli fatti arrostire sulla graticola, sopra un fuoco non troppo ardente, poneteli entro un vaso contenente 12 litri di vino rosso, aggiungendovi della cannella e della noce moscata ; lasciate quindi infondere il tutto per 5 o 6 ore, sopra ceneri calde, avendo cura che il recipiente sia ben chiuso. Detto miscuglio dev'esser passato per un tovagliuolo. Aggiungete al liquore una quantità sufficiente di zucchero, e fatelo riscaldare senza però che bolla, onde servirlo più caldo che sia possibile.

869. - Tè.

Vi ha un gran numero di specie di tè che vanno comprese tutte in 2 grandi classi : i tè verdi ed i tè neri ; i primi sono for-

tissimi, urtano violentemente i nervi ; i secondi sono molto più deboli. Le persone che prendono abitualmente il tè, hanno generalmente l'uso di mescolare un terzo, o metà, di tè verde, con 2 terzi, o metà, di tè nero.

Per fare il tè mettete nella tettiera una quantità di tè proporzionata alla estensione della infusione che volete fare.

Versate da prima sul tè una mezza tazza di acqua bollente, lasciate l'infusione 5 o 6 minuti ; finite quindi di empire il vaso da tè con acqua bollente.

Quando si mette l'acqua tutta in una volta, le foglie del tè non si svolgono bene, e l'infusione si effettua malamente.

870. - Ponci.

Il miglior ponce si fa col rum, come ognun sa: ma siccome il buon rum non è troppo comune e costa assai, si può mescolarlo con metà, o 2 terzi d'acquavite.

Prendete un mezzo litro di rum, un mezzo litro di acquavite, 6 limoni, l'infusione di 25 grammi di tè e la quantità di zucchero ed acqua bollente per mettere il ponce al grado di forza che conviene.

Fregate con dei pezzi di zucchero la scorza dei limoni per cavarne l'olio essenziale ch'essa contiene ; tagliate quindi i limoni in 2 parti e spremetene il succo sopra uno staccio per rattenere la polpa e i semi. Versate dell'acqua bollente sul tè e lasciate infondere 10 minuti. Intanto avrete fatto bollire 2 o 3 litri d'acqua. Verserete allora in un vaso da ponce, il rum, l'acquavite, il succo dei limoni e l'infusione del tè ; aggiungetevi lo zucchero impregnato dell'essenza dei limoni, ed altro zucchero, fino a concorrenza di una libbra o poco più nel totale, ciò sempre secondo il gusto ; finalmente versate su questo miscuglio 64 once d'acqua bollente ; fate strugger lo zucchero agitando col cucchiaio ; assaggiate il ponce, e, se non è abbastanza dolce, aggiungete altro zucchero ; se è troppo forte, siccome deve esserlo per le proporzioni indicate, tornate a mettere altr'acqua.

Non è possibile d'indicare delle proporzioni esatte, perchè esse dipendono da due elementi variabilissimi: la forza del rum e dell'acquavite, ed il gusto delle persone: ma seguendo la via indicata si giungerà sempre ad un buon resultato.

Soprattutto impiegate sempre dell'acqua bollente, perchè il ponce sia caldissimo ; se dovete servirne per molto tempo, mantenetelo caldo col bagnomaria in un vaso chiuso, ma non fate bollir l'acqua del bagnomaria.

Se volete servire il ponce ardente, empite un gran cucchiaio di rum, e d'acquavite puri ; dategli fuoco appressandovi un pezzo di carta accesa ; immergete adagio adagio il cucchiaio pieno nel vaso da ponce, e ritiratelo vuoto. Quindi servite.

Oltre ai ponci brulés e quelli col rum, detti comunemente bianchi, si possono fare ponci al Cognac, al Gin (estratto di ginepro) e anche rossi o turchi ; i primi di questi, mercè l'aggiunta di un poco di alkermes ; e gli altri, col porvi, invece di acqua bollente, del caffè non tanto grave, ben caldo. In ogni modo sono bibite non troppo in uso a fine di pasto, e si servono più che altro nelle conversazioni.

Avvi anche un'altra specie di ponci detti « grog » all'uso americano, ma differiscono ben poco da quelli brulés, e non vale il conto tenerne speciale parola.

871. - Ponce alla parigina.

Ponete in un bicchiere, bastantemente grande e forte, un torlo d'uovo freschissimo ; frullatelo bene e versatevi sopra, a poco a poco, il ponce già preparato nel modo indicato superiormente, seguitando sempre a frullare onde ottenere molta schiuma ed affinchè l'uovo non abbia luogo di rapprendersi.

FINE.

INDICE ALFABETICO.

Le cifre poste accanto ad ogni titolo, si riferiscono ai numeri delle ricette.

INDICE DELLE MATERIE.

Le cifre poste accanto ad ogni titolo, si riferiscono ai numeri delle ricette.

CUCINA.

Preparazioni diverse per l'uso della cucina e della tavola.

Antipasti.

Brodi.

Sughi ed intingoli.

Minestre e zuppe di grasso.

Minestre e zuppe di magro.

Minestre asciutte di grasso.

Minestre asciutte di magro.

Salse e acciugate.

Contorni diversi.

Lessi di grasso.

Lessi di magro.

Erbaggi, funghi, legumi e sformati.

Fritti di grasso.

Fritti di magro.

Frittelle.

Uova e frittate.

Umidi di grasso.

Umidi di magro.

Vivande ripiene e pasticci di grasso e di magro.

Arrosti di grasso.

Arrosti di magro.

Insalate diverse.

Pasticceria di cucina.

Creme, latticini e zabaioni.

CREDENZA.

—

Dolci di vario genere.

Frutta in guazzo.

Composte e conserve.

BEVANDE.

—

Sciroppi.

Liquori.

Rosolî.

Gelati e Caffè.

Bibite diverse.